



## DE 3 à 40 KG DE FARINE, soit DE 5 à 60 KG DE PATE

Le pétrin à bras plongeurs de la série BE est la machine idéale pour une utilisation professionnelle en pâtisserie, boulangerie et même pizzeria. Il permet de réaliser des pâtes de qualité élevée. L'utilisation du système à bras plongeurs permet une excellente oxygénation des pâtes

- mouvement des bras réalisé avec engrenages en fonte à bain d'huile
- boîte de vitesses en fonte de grande robustesse et étanchéité parfaite très silencieuse du mécanisme
- bras de malaxeur en acier inoxydable 304
- bras de travail réglable en hauteur pour la préparation de pâtes particulières
- minuterie de série
- disponible en version triphasée à 2 vitesses et triphasée à vitesse variable, pour la sélection de la vitesse optimale du mélange
- équipé de roues pour la manutention et de deux pieds stabilisateurs

# données techniques

Écartement entre les étages : 66 mm

Épaisseur des anneaux : 62 mm

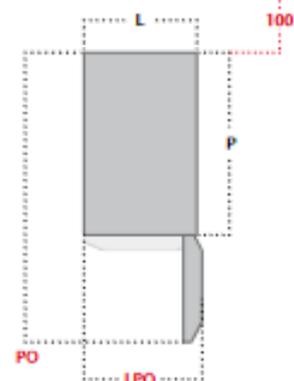
Tension : ~1x230V+N+T

Fréquence Hz : 50

\*puissances données pour une température d'évaporation de -10°C.

## Armoires à glissières fixes pour plaques 1 compartiment

	46S	48S	68S
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80 / 60x40
Nombre de plaques :	24	24	24 / 48
H (mm) :	2290	2290	2290
L (mm) :	673	673	813
P (mm) :	980	1220	1220
PO (mm) :	1522	1762	1962
LPO (mm) :	711	711	911
Poids (kg) :	133	156	164
Collage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
Collage (kg) :	143	167	175
Puissance élec/chauffe kW :	3,1 / 2	3,1 / 2	3,6 / 2
Intensité A :	13,4	13,4	15,8
Puissance frigorifique W* :	464	464	757



## Armoires à glissières fixes pour plaques 2 compartiments

	46D	48D	68D
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80 / 60x40
Nombre de plaques :	2x12	2x12	2x12 / 2x24
H (mm) :	2290	2290	2290
L (mm) :	673	673	813
P (mm) :	980	1220	1220
PO (mm) :	1522	1762	1962
LPO (mm) :	711	711	911
Poids (kg) :	171	205	235
Collage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
Collage (kg) :	181	216	246
Puissance élec/chauffe kW :	2 x 2 / 2 x 1	2 x 2 / 2 x 1	2 x 3,1 / 2 x 2
Intensité A :	2 x 8,9	2 x 8,9	2 x 13,4
Puissance frigorifique W* :	2 x 464	2 x 464	2 x 464

## Armoires à chariot

	46C	48C	68C
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80
H (mm) :	2210	2210	2210
L (mm) :	673	673	873
P (mm) :	980	1220	1220
PO (mm) :	1522	1762	1962
LPO (mm) :	711	711	911
LxPxH max chariot (mm) :	480x710x1750	480x900x1750	660x900x1750
Poids (kg) :	123	145	153
Collage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
Collage (kg) :	133	156	164
Puissance élec/chauffe kW :	3,1 / 2	3,1 / 2	3,5 / 2
Intensité A :	13,4	13,4	15,2
Puissance frigorifique W* :	464	464	913

## Armoire polyvalente bac ou grilles 600x800mm, 1 compartiment

	68 ABF
Format plaques (cm) :	60x80
H (mm) :	2290
L (mm) :	813
P (mm) :	1220
PO (mm) :	1962
LPO (mm) :	911
Poids (kg) :	207
Collage LxPxH (mm) :	800x1200x2300
Puissance élec/chauffe kW :	3,6 / 1,5
Intensité A :	8
Puissance frigorifique W* :	1,5

## Performance

Facilement personnalisables, les réglages d'origine optimisent le processus de pousse et vous assurent les meilleures performances.

Plages de réglage vs réglage usine :

	température	durée	hygrométrie
Descente en température	-5°C à +5°C	20mn	-
	-5°C	20mn	-
Pré-blocage	-5°C à +5°C	0 à 6h	-
	-5°C	2h	-
Blocage	0°C à +5°C	0 à 72h	-
	2°C	2h	-
Fermentation	-5°C à +35°C	0 à 24h	44 à 95%
	18°C	3h	80%
Maintien	+7°C à +35°C	-	-
	12°C	-	-

### Paliers de fermentation

nombre	incrément	durée
0 à 10	+1°C à +30°C	0 à 24h
10	+2°C	