



De 25 à 150 kg de farine

Une énergie est fournie à la pâte à travers le mouvement de va-et-vient des deux bras articulés, qui simulent le travail manuel d'un artisan. Ils se caractérisent par une faible agressivité sur la pâte et l'obtention d'une grande oxygénation de cette dernière. Son utilisation permet d'obtenir des pains de grande qualité et de grand alvéolage. La cuve se déplace grâce à un moteur de rotation. Ce dernier est réversible pour faciliter l'opération de déchargement.

BASSE TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

Le traitement délicat de la pâte produit de faibles augmentations de la température de cette dernière, tout en maintenant les caractéristiques physiques et chimiques de la farine.

ROBUSTESSE

Un équipement infatigable. Un usage continu sans difficultés.

SÉCURITÉ

Des mesures de sécurité sont incorporées pour obtenir une machine avec une grande production et totalement sûre.

CONFORT D'UTILISATION

Facilité d'utilisation et simplicité des panneaux de contrôle.

POLYVALENCE ET ACCESSOIRES

La possibilité d'incorporer des élévateurs-retourneurs sur la diviseuse ou sur la table permet d'utiliser des pétrins dans les fours à grande production.

données techniques

Écartement entre les étages : 66 mm

Épaisseur des panneaux : 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

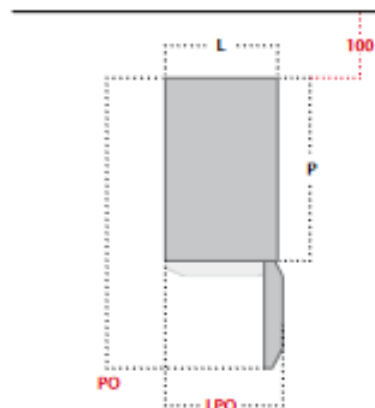
	46D	48D	68D
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80 / 60x40
Nombre de plaques :	2x12	2x12	2x12 / 2x24
H (mm) :	2290	2290	2290
L (mm) :	673	673	813
P (mm) :	980	1220	1220
PO (mm) :	1522	1762	1962
LPO (mm) :	711	711	911
Poids (kg) :	171	205	235
Collage LxPxH (mm) :	800x1200x2300	800x1200x2300	800x1200x2300
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	