

Bouleuses SFERA avec vis téflonnée



Informations produit

- › Idéal pour arrondir des portions de pâte de tous types : SFERA exploite la force de gravité et la force centrifuge sans modifier la température ou l'élasticité de la pâte. Version avec vis téflonnée pour pâte pâtisserie ou pâte à haute hydratation.
- › Caractéristiques générales :
- › - Structure solide et robuste.
- › - Vis sans fin en aluminium.
- › - Plateau de sortie en acier inoxydable.
- › - Cylindre en plastique certifié NSF.
- › - Jusqu'à 1 500 pcs/h.
- › - Facile à utiliser, nettoyer et entretenir.
- › Alimentation électrique 220V - 50Hz.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Production horaire (pâtons)	1500

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	370
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	70
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	350x543x828

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	830x570x960
Poids brut (kg)	85