

Bouleuse automatique



Les valeurs de remplissage et le fonctionnement correct du produit sont adaptés à la transformation d'une pâte ayant un taux d'hydratation compris entre 55 et 75 %, en réalisant des boules de 20 g et plus.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm		
P02VT01002	AR800	↔ 50	↗ 61	↕ 83
	Contrôle Manuel			
				Poids kg 86
	Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
	0.37	400	3 + T	50



Bouleuse automatique

Code

P02VT01002

Modèle

AR800



Caractéristiques générales

Très simple à utiliser.

Plateau pour les boules.

Spirale intérieure en aluminium traité au téflon.

Optimiser les temps en toute simplicité.

Maintenir la température de la pâte entre 17 et 24 °C.

Pour les pâtes avec un fort taux d'hydratation, il est conseillé de refroidir la masse à une température inférieure à 17 °C.

Il est recommandé de travailler les pâtes qui n'ont pas encore levé.