

Enrobeuse-paneuse automatique Mod. Practic-240

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Enrobe et pane automatiquement.
- Largeur utile : 240 mm.
- Vitesse variable : 9 à 15 opérations/ minute.
- Production : 3.000 à 4.000 pièces / heure.
- Puissance du moteur : 370 W.
- Fonctionnement électrique (monophasé 220 V).
- Alimentation automatique en pain.
- Inverseur pour déchargement du pain.
- Soufflerie pour excès de liquide.
- Sortie plane à hauteur de 960 mm.
- Montée sur 4 pattes à roues inox.
- Totalement démontable pour en faciliter le nettoyage.
- Construite en acier inox et plastiques non toxiques (pour industrie de la viande).
- Réservoir supérieur d'agent liant 15 l.
- Agitateur pour l'agent liant.
- Réservoir supérieur de pain 30 kg.
- Robuste et durable.
- Entretien aisé.
- Poids de la machine : 150 kg.
- Mesures de la machine montée : 1.990 x 680 x 1.640 mm.
- En option, ajout d'une turbine soufflant le pain de la face avant.

LA TECHNIQUE LA PLUS SIMPLE, LA PLUS EFFICACE ET LA PLUS ÉCONOMIQUE.

