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 65 %, en réalisant des boules de 30 g et plus.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm		
P02VT01001	AR300	⟷ 44	↗ 56	↕ 79

Contrôle	Poids kg
Manuel	55

Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
0.37	400	3 + T	50



Bouleuse automatique

Code
P02VT01001

Modèle
AR300

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.	