Diviseuse-bouleuse automatique

Produit réalisé pour travailler une pâte avec un taux d'hydratation compris entre 50 et 60 %.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm		
P14DB01005	CO800	⟷ 66	↗ 88	↕ 161

Contrôle
Manuel

Poids kg
194

Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
0.325	400	3 + T	50



NOSEM - Le Thalès – 1, rue du Gabian – 98000 Monaco – Tél : 00 377 97 98 40 90 – Fax : 00 377 97 98 40 99 –www.nosem.mc

Diviseuse-bouleuse automatique

Code
P14DB01005

Modèle
CO800

Caractéristiques générales

Une seule machine pour couper, former et bouler jusqu'à 30 kg de pâte en quelques secondes.

Accélérer les temps de production jusqu'à 340 pièces par heure.