Diviseuse automatique

Jusqu'à 30 kg de pâte en une seule fois – 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		
P14SZ01001	SA300	⟷ 51	↗ 85	↕ 52

Contrôle	Poids kg
Manuel	70

Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
0.93	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 automatique

Code
P14SZ01001

Modèle
SA300

Caractéristiques générales

Personnalisez le processus de préparation en réglant le couteau et la palette.	Compteur de coupes précis pour gérer au mieux le travail.	Porte vitrée pour une vision optimale tout au long du processus.	Réalise des portions individuelles de 50 à 300 g.
Travaille jusqu'à 30 kg de pâte en même temps.	Avec 5 douilles de différents diamètres, de 4 à 6 cm.	En fonction de la recette et du taux d'hydratation de la pâte, le poids des pâtons peut varier entre 5 et 8 %.	Maintenir la température de la pâte travaillée 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.		

Diviseuse automatique

Code
P14SZ01001

Modèle
SA300

Accessoires



Support diviseuse automatique

SUPPORT EN ACIER INOX POUR DIVISEUR SA300 – SA800

	Code	Modèle	Peso
	A11SZ01001	SPSA	28