

BOULEUSE CONIQUE A CANAUX FIXES

Modèles CONIBALL F1 et F2



UTILISATION

- Machine idéale pour bouler surtout les pâtes molles et moyennes.
- Poids de 100 gr à 1 000 gr : Modèle F1
- Poids de 200 gr à 3 000 gr : Modèle F2
- Cadence de production (*): 2000 pièces par heure.

(*): Informations données à titre indicatif pouvant varier en fonction de la nature de la pâte.

Boulage des pâtons

Le boulage est obtenu au moyen d'un cône qui en tournant, fait rouler la pâte le long d'une glissière à spirale concave.

Obtention de pâtons de forme sphérique.

Canaux téflonisés

Permet de faciliter le glissement de la pâte tout en garantissant une grande facilité de travail.

Farineur automatique

Evite que les pâtons ne collent entre eux.

CARACTERISTIQUES

- Structure en acier.
- Cône en aluminium anti-corrosif
- Canaux fixes téflonisés
- Transmission par courroie
- Farineur mécanique à brosse avec flux réglable
- Montée sur roues pivotantes équipées d'un dispositif de blocage
- Longueur des canaux : Modèle F1 : 3,83 m
Modèle F2 : 3,61 m

OPTIONS

- ***Cône en aluminium téflonisé*** :
Facilite le glissement de la pâte.
Garanti une grande facilité de travail.
- ***Système de ventilation à air chaud et froid*** :
- Système permettant de sécher légèrement la pâte à la surface et de travailler, ainsi les pâtes les plus humides, douces...

PRESENTATION



- 1— Farineur
- 2— Cône en aluminium ou teflonisé (option)
- 3— Goulotte d'évacuation
- 4— Canaux fixes teflonisés

POIDS - COLISAGE

Poids net :

- CONIBALL F1 : 300 kg
- CONIBALL F2 : 310 kg

Emballage sur palette avec « cage » en bois :

Poids brut : 340 kg

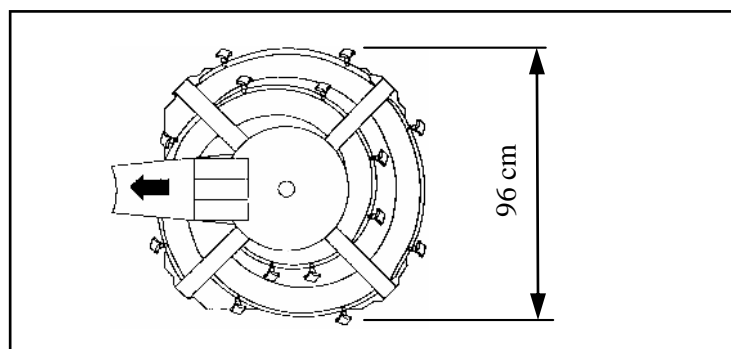
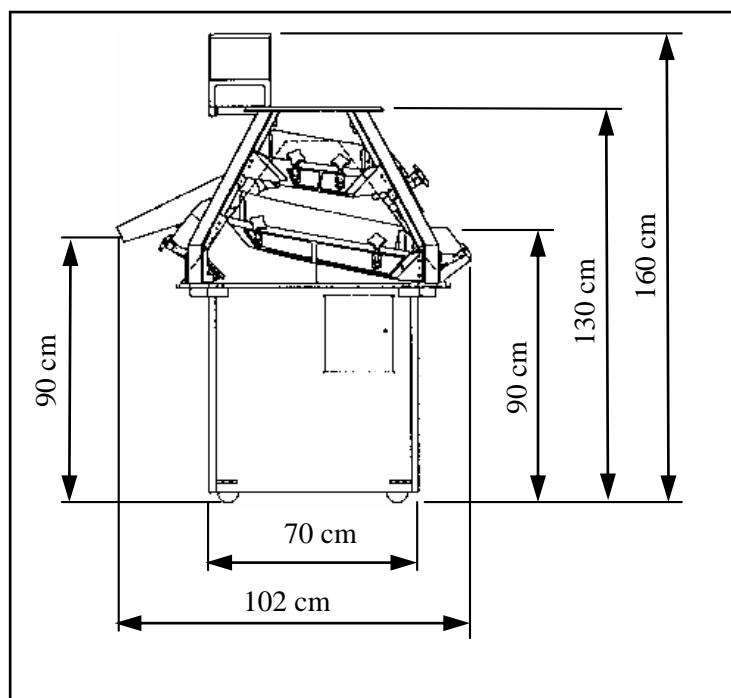
Dimensions (Profondeur x Largeur x Hauteur) :
1,31 m x 1,31 m x 1,82 m

SECURITE - HYGIENE

La bouleuse conique est conforme :

- à la directive machine 2006/42/CE
- au code du travail.

ENCOMBREMENT



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 2,42 Kw
- 380 Volts / 60 Hz / 2,42 Kw
- 220 Volts / 50 Hz / 2,42 Kw
- 220 Volts / 60 Hz / 2,42 Kw

Mécapâte
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte