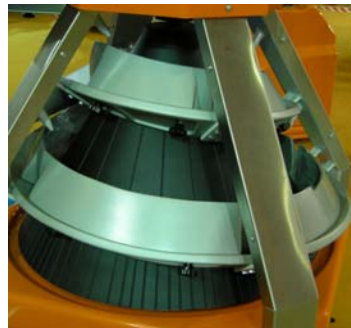




KMKs

Cône téfloné
Couverture d'acier inoxydable
KMKtcrRampe de boulage réglable
KMKas

Bouleuse Conique KMK

La bouleuses KMK est une machine destinée à mettre en boule les pâtons divisés. Elle se place entre une diviseuse automatique et un groupe de pré-fermentation. Le boulage favorise une pré-fermentation et une fermentation régulière.

Standard

- Farineur incorporé
- Cône d'aluminium
- Monté sur roues avec blocage au sol
- Bâti laqué époxy (contact alimentaire)
- 3 Phase 380 V 50 Hz N+PE

En Option

- Cône téfloné
- Boulage spirales téflonnées
- Variateur vitesse du cône
- Rampe de boulage réglable
- Couverture d'acier inoxydable

Modèles

KMKas 40120	: 40 gr – 1200 gr
KMKs / KMKtcr	
30120	: 30 gr – 120 gr
50300	: 50 gr – 300 gr
1060	: 100 gr – 600 gr
20120	: 200 gr – 1200 gr

MODEL				KMKs / KMKtcr 30120	KMKs	KMKtcr	KMKas
Capacity Dough / Hour	Capacité Pate / Heure	Kapazität Teig / Stunde		2000	3000	3000	3000
Width	Largeur	Breite	mm	700	900	900	934
Depth	Longueur	Länge	mm	700	900	900	934
Heigth	Hauteur	Höhe	mm	1300	1500	1500	1420
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	80	195	195	240
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	1,1	1,1	1,1	1,1