

Diviseuse bouleuse ROTAMAT EN

Diviseuse bouleuse automatique pour produits ronds et carrés

La **ROTAMAT EN** est conçue pour la division et le boulage de pâtes de consistance et de recette variables.

- pâte à pain classique
- pâte spéciales et briochées
- pâtes à Bretzel
- pâte à beignet
- toutes pâtes sucrées

Avantages

Deux mouvements automatisés

- pression et division
- pression, division et boulage

Réglage manuel de la ROTAMAT EN

Réglage variable de l'intensité de boulage

- la hauteur de la chambre de boulage et le temps de boulage peuvent être adaptés à chaque pâte

Haute précision de division

Haute précision de poids

Mode de travail très respectueux de la pâte

- maintien de la structure même avec des pâte assez dures
- qualité élevée des produits, même avec de la pâte avec des taux d'hydratation faible
- volume du produit optimisé

Gain de temps grâce à l'automatisation

- pendant que la ROTAMAT EN travaille vous pouvez préparer le prochain plateau

Faible occupation de place

- automatisation possible dans les plus petites boulangerie

Nettoyage simple

- sécurité de l'hygiène
- étoile de division simple à monter et démonter
- matériaux à faible entretien et haute valeur

Sécurité

- lors du processus de division/boulage une protection protège la zone de travail
- si un corps étranger s'insérerait entre la protection et la zone de division, la machine s'arrêterait tout de suite

Options

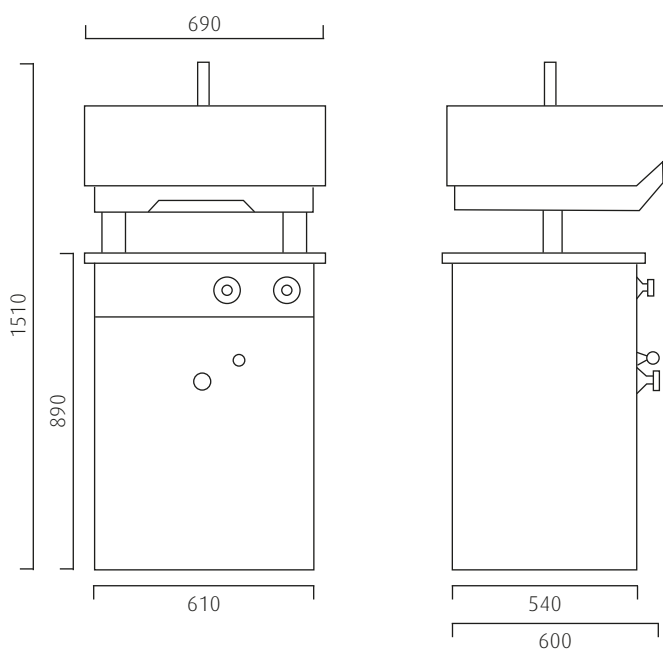
- plateau de boulage supplémentaire



ROTAMAT EN

ROTAMAT EN
Diviseuse bouleuse

2/2
20.08.2012



Sämtliche Angaben in mm.

DONNÉES TECHNIQUES

Division	pcs par cycle	30
Plage de poids	gr./pce	30 - 70
Poids max. de pâte par cycle	g	2100
Poids ROTAMAT EN	kg	405
Taux d'hydratation lors de la division	%	140 - 175
Taux d'hydratation lors du boulage	%	140 - 165
Rendement à 400 V		
- moteur principal	kW	0,75
- moteur triphasé	kW	0,20
Valeur de raccordement kVA 1,6	kVA	1,6



© = marque déposée

Toutes les données ne sont qu'indicatives et peuvent, dans le but de suivre les avancées technologiques, évoluer sous réserve.