

DIVISEUSE-BOULEUSE AUTOMATIQUE **POLO AUTO**

UTILISATION

- Machine particulièrement indiquée pour faire des petits pains ou pâtons pour pizzas.
- Poids de 30 gr à 130 gr.
- Capacité maximale de pâte : 4 Kg

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

CARACTERISTIQUES

| Modèle | Poids mini | Poids maxi |
|----------------|-------------------|-------------------|
| POLO Auto 30 S | 40 | 130 |
| POLO Auto 36 S | 30 | 110 |

- Pression, découpe et boulage sont automatiques
- Machine livrée avec 3 plateaux dont les empreintes correspondent au nombre de divisions choisies
- Moteur protégé par disjoncteur

Confort dans le travail.

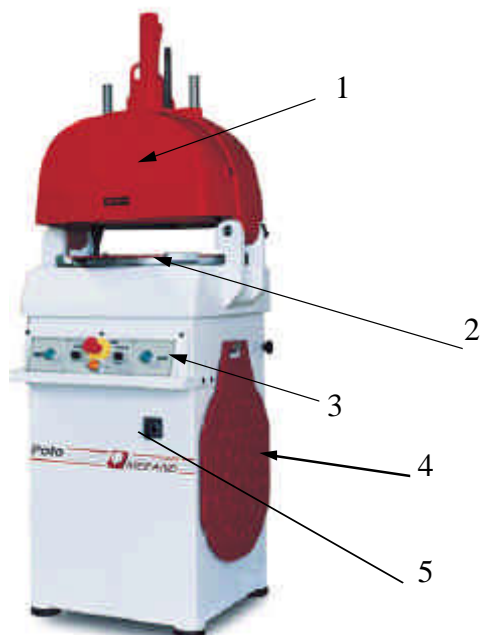
Les opérations de pression, découpe et boulage se réalisent sur simple pression des boutons.

Nettoyage et entretien facilités.

Grâce au démontage rapide du couvercle de la tête de division et à la possibilité d'incliner la tête de division sur le côté.



PRESENTATION



- 1 - Couvercle amovible
- 2 - Table de boulage
- 3 - Tableau de commandes
- 4 - Plaque de boulage en plastique ou aluminium
- 5 - Interrupteur principal

POIDS-COLISAGE

Poids net : 370 kg

Emballage sur palette avec caisse carton :

Poids brut : 380 Kg

Dimensions (Profondeur X Largeur X Hauteur) :
810 m X 750 m X 1 740 m

SEGURITE - HYGIENE

La diviseuse- bouleuse est conforme :

- aux normes de sécurité 89/392 établies par la EEC.
- à la législation du travail.

ENCOMBREMENT



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 1,5 Kw
- 380 Volts / 60 Hz / 1,5 Kw
- 220 Volts / 50 Hz / 1,5 Kw
- 220 Volts / 60 Hz / 1,5 Kw

 **Mécapâte**
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribué par :