

DIVISEUSE-BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE **POLO SA**

UTILISATION

- Machine particulièrement indiquée pour faire des petits pains ou pâtons pour pizzas.
- Poids de 30 gr à 130 gr.

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

CARACTERISTIQUES

Modèle	Poids mini	Poids maxi
POLO Semi-Auto 22	40	130
POLO Semi-Auto 30	30	100
POLO Semi-Auto 30 S	40	130
POLO Semi-Auto 36 S	30	110

- Machine livrée avec 3 plateaux dont les empreintes correspondent au nombre de divisions choisies

Simplicité d'utilisation

On appuie sur le bras-levier pour presser la pâte et l'égaliser. Puis, à l'aide d'une manette, on déclenche la sortie des couteaux.

Enfin, un autre levier permet d'activer la rotation du plateau pour le boulage.

Nettoyage et entretien facilités.

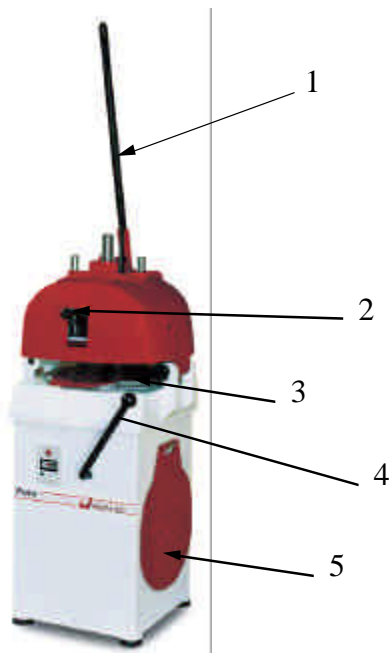
Grâce au démontage rapide du couvercle de la tête de division et à la possibilité d'incliner la tête de division sur le côté.



ACCESSOIRES

- Plateau de boulage

PRESENTATION



- 1 - Levier pour pression
- 2 - Poignée de découpe
- 3 - Table de boulage
- 4 - Poignée de boulage
- 5 - Plateau de boulage en plastique ou aluminium

POIDS-COLISAGE

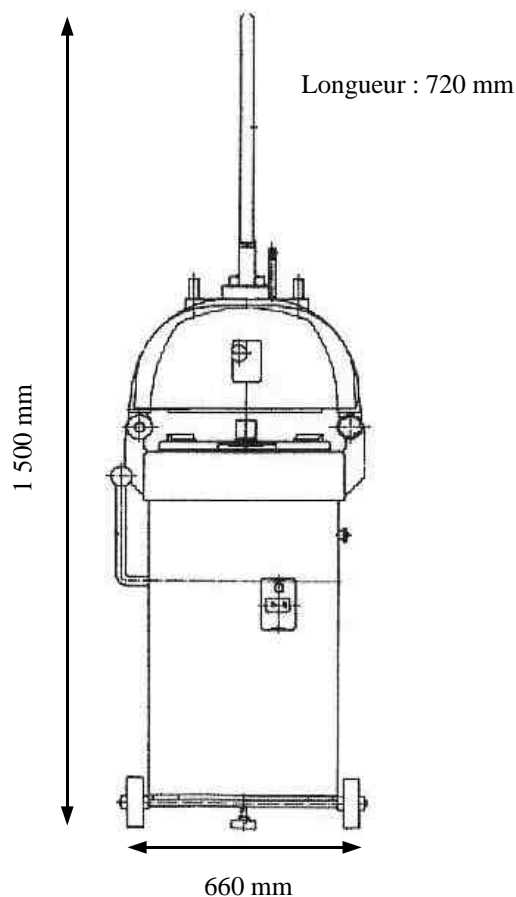
Poids net : 300 kg

Emballage sur palette avec caisse carton :

Poids brut : 350 Kg

Dimensions (Profondeur X Largeur X Hauteur) :
680 m X 780 m X 1 610 m

ENCOMBREMENT



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 0,75 Kw
- 380 Volts / 60 Hz / 0,75 Kw
- 220 Volts / 50 Hz / 0,75 Kw
- 220 Volts / 60 Hz / 0,75 Kw

SEGURITE - HYGIENE

La Diviseuse– bouleuse est conforme :

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

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

Distribué par :