

DIVISEUSE AUTOMATIQUE VOLUMETRIQUE **Modèle PM 2 pistons (PM 2P110)**

UTILISATION

Division et « pesage » automatique de la pâte pour des pains et baguettes (système volumétrique).

CAPACITES

**Vitesse de 1 800 à 5 400 pièces par heure (*).
Pâtons divisés allant de 80 grammes à 800 grammes (*).**

(* Informations données à titre indicatives pouvant varier en fonction de la nature des pâtes.

CARACTERISTIQUES

Décompteur digital de pâtons.

Arrêt automatique de la division lorsque le nombre de pâtons choisis est atteint.

Système de filtrage de l'huile.

Lubrification automatique de la mécanique par circuit fermé avec recyclage après filtrage, d'où une faible consommation d'huile.

Farineur mécanique et débrayable.

Permet d'éviter le collage des pâtons avant le chargement en chambre de détente.

Machine montée sur roulette :

Permet un déplacement de la machine rapide et sans effort.

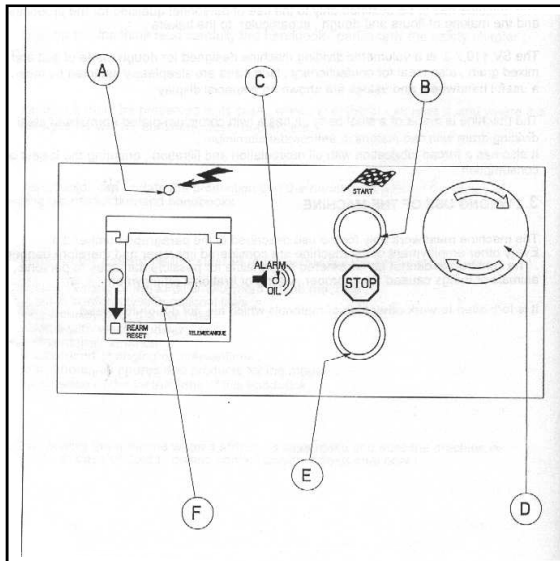


ACCESSOIRES — OPTIONS

Réglage du poids des pâtons sur tableau électronique en façade de la machine

PRESENTATION

PRESENTATION



- A- Voyant marche/arrêt
- B- Bouton de mise en route
- C- Sonnette d'alarme électrique
- D- Arrêt d'urgence
- E- Bouton d'arrêt
- F- Interrupteur général

POIDS — COLISAGE

Poids net : 520 Kg

Emballage sur palette avec caisse carton :

Poids brut : 550 Kg

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) :
1,00m X 2,00m X 1,50m

Emballage sur palette avec caisse bois () :*

Poids brut : 600 Kg

Dimensions (Longueur X Largeur X Hauteur) :
1,00m X 2,00m X 1,50m

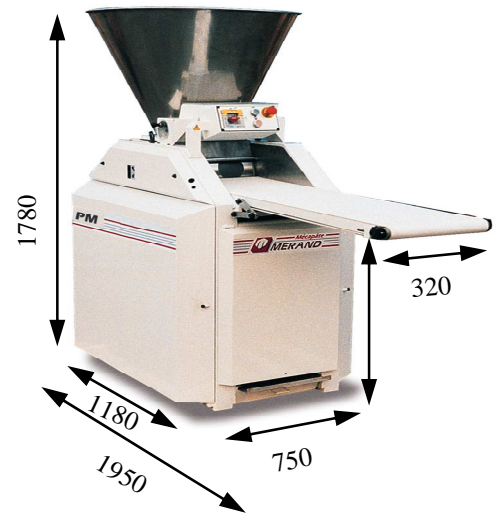
(*) Caisse pleine maritime, bois non traité

HYGIENE — SECURITE

La peseuse PM 1P est conforme :

- à la directive machine 89/392 CEE.
- Au code du travail.

ENCOMBREMENT



H1 : Trémie de 100 Kg

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
- Alimentation par câble de 3 m avec prise mâle TRI + T + N

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

Distribué par :