

Groupes de panification



■ Groupe de panification - 120 D



■ Séparateurs de pâte - DPS



■ Convoyeur - BC 250



■ Bouleuse à courroie - BR 2000



■ Groupe de panification - 180



■ Diviseuses de pâte par aspiration - SD 600



■ Bouleuses coniques - CR 360



■ Groupe de panification industriel - 450



■ Façonneuses à pâte - MO 881



■ Balancelle - IPP 1270

Accessoires



■ Trémie surélevée - BH



■ Élévateur de cuve - BL



■ Élévateur à godets - CE 300



■ Convoyeur aérien de repos

Plus en détails



■ Piston standard remplacé par mini piston 35-250 G (Option - Gamme SD)



■ Rail d'entrée spécialement conçu, réglable manuellement



■ Goulotte de sortie



■ Bouleuse conique CR 600 avec convoyeur de sortie (option)



■ Panneau de cde facilement accessible des 2 côtés de la machine (Gamme CR)



■ Une alimentation double jusqu'à 3 000 pièces/heure



■ Goulotte d'alimentation jusqu'à 1 200 pièces/heure (Gamme IPP)



■ Trémie de réception du pâton sortie balancelle



■ Façonneuse baguette indépendante



■ Extension pour façonneuse à pâte - MO 211



■ Réglage des guides



■ Écran tactile avec contrôle vitesse et poids (Gamme SD)

Données techniques

Les groupes de panifications

Lignes	Modules	Cadence (pièces/h)	Poids produits (g)	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
BREAD LINE 120*	SD180XS, BR2000, MO300S	500-1 200	50-1 000	2,4	-	5 300	1 313	1 600
						3 598	2 972	
						3 610		
BREAD LINE 180	SD180, CR360, IPP6/22, MO300	750-1 800	100-1 500	6,38	-	4 084	2 160	2 600
BREAD LINE 180 DIRECT*	SD180, CR360, CE100 Cup Elevator, MO 300	> 1 800	120-1 600	3,95	6	6 200	1 150	1 990
						3 950	3 190	
						4 810	2 530	
BREAD LINE 300	SD300 ou SD600, CR360, IPP10/48, MO881	> 3 000	100-1 500	6,63 ou 8,63	-	5 015	4 060	3 100
BREAD LINE 450	SD600, CR600, DPS, BC250, IPP1270, MO881	> 4 500		10	8 768	5 546	3 110	

*Peut être configuré de trois manières différentes selon les préférences et l'espace disponible.

Diviseuses de pâtes - Gamme SD

Références	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Volume trémie	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)			
						Largeur	Profondeur	H. avec trémie 90 L	H. avec trémie 225 L
SD180/SD180XL avec mini piston	750-1 800	35-250	90 L - 63 kg de pâte Option 225 L - 150 kg de pâte	1,1	-	670	1 150	1 600	1 800
SD180XS		50-1 000							
SD180		120-1 600							
SD180XL		180-2 300							
SD300	1 500-3 000	40-400	100 L - 70 kg de pâte Option 225 L - 150 kg de pâte	1,5	-	1 800	1 370	1 660	1 860
		1 poche							
SD300XL	1 500-3 000	150-1 150	100 L - 70 kg de pâte Option 225 L - 150 kg de pâte	1,5	-	1 800	1 370	1 660	1 860
		1 poche							
SD600	1 000-3 000/ 2 000-6 000	150-1 000	100 L - 70 kg de pâte Option 225 L - 150 kg de pâte	3,5	6	1 910	1 694	1 660	1 860
		2/4 poches							

*Selon les caractéristiques de la pâte.

Bouleuses

Réf.	Type	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
BR2000	Tapis convoyeur	1 200	50-1 000	0,33	1 600-1 622	694	835-1 550
CR360	Bouleuses coniques	4 000	30-1 800	1,5	1 207	1 122	1 511
				2,8**	1 495 avec convoyeur de sortie (option)		
CR600	Bouleuses coniques	6 000	30-1 800	1,5	1 225	1 170	1 705
				3,8**	1 525 avec convoyeur de sortie (option)		

*Selon les caractéristiques de la pâte. **Avec l'unité de soufflage d'air chaud et froid (option).

Façonneuses à pâtes

Références	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Puissance (kW)	Largeur de travail (mm)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
MO300	> 3 000	30-1 800	1,1	> 650	2 282	914	1 868
MO881					3 385	1 002	2 026
Extension MO211					1 024	1 000	1 025-1 225

*Selon les caractéristiques de la pâte.

Balancelles

Références	Nbre de balancelles	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
IPP	6	1 200, 1 800 et 3 000	100-1 500	5,95 à 8,63 selon les machines connectées	6	1 955	1 930	2 600
	8					2 375		
	10					2 795		
Module Extra	-	-	-	-	-	-	+590	-
Module Extension de hauteur	-	-	-	-	-	-	-	+500