

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Bouleuse 20 à 1000gr - spéciale pâte pâtisserie, humide et grasse**

PASTALINE

**Caractéristiques techniques**

Boules entre 20 et 1000 grammes

Production horaire 1800 pièces / heure

Description	Caractéristiques
<p>Notre machine à travailler la pâte KALI permet de transformer en boules toutes les portions de pâte de 20 g à 1000 g.</p> <p>Sans avoir à faire de réglages ni à remplacer de pièces.</p> <p>Cette machine KALI avec la spirale B TEFLON et cylindre 12 rainures a été conçue spécialement pour les pâtes très humides, grasses et délicates type pâtes de pâtisserie.</p> <p>La solution technique qui consiste à faire entrer en contact uniquement la pâte avec la spirale et le cylindre, rend la machine KALI parfaitement conforme aux normes sanitaires européennes et américaines (NSF ou ETL Sanitation).</p> <p>La nouvelle technologie de refroidissement par dépression du compartiment moteur permet de maintenir les portions de pâte à travailler à température ambiante, aussi bien dans la spirale que dans le cylindre. Cette solution de refroidissement permet d'utiliser les organes de transmission de manière prolongée et sans entretien.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Boules entre 20 et 1000 grammes Production horaire 1800 pièces / heure</p>	<p>Poids (en kg) 60</p> <p>Puissance (kW) 0.37</p> <p>Référence constructeur MA05-03-00-01TEF</p> <p>Hauteur (mm) 860</p> <p>Type de branchement Monophasé</p> <p>Dimensions extérieures 35x54xh86 cm</p> <p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>