


PBxl

Corps de machine inox
Trémie inox : 40 kg (50 Litres)
Production horaire : de 1080 à 2400 pcs

Compteur de pièces avec arrêt automatique
Indicateur niveau d'huile
Rampe de pré-boulage en PVC
Grille de sécurité de trémie en inox
Roulettes

Adaptée pour diviser une pâte entre 50% et 70% d'hydratation

OPTIONS

- Trémie de 70 kg (80 L)
- Trémie de 80 kg (100 L)
- Trémie de 100 kg (150 L)
- Trémie de 150 kg (200 L)

PBxl

Stainless steel body
Stainless steel hopper: 40 kg (50 Litres)
Hourly production: from 1080 to 2400 pcs

Digital piece counter with automatic stop
Oil level indicator
PVC pre-rounding ramp
Stainless steel safety grid on hopper
Castors

Adapted for dividing a dough between 50% and 70% hydration

OPTIONS

- Hopper: 70 kg (80 L)
- Hopper: 80 kg (100 L)
- Hopper: 100 kg (150 L)
- Hopper: 150 kg (200L)

	PB90I	PB110I	PB120I	PB135I	PB160I	PB180I
Ø du piston / Piston Ø						
mm	90	110	120	135	160	160
Dimensions / Dimensions						
A mm				1590		
A1 mm				1110		
A2 mm				902		
A3 mm				1067		
B mm				800		
B1 mm				480		
B2 mm				650		
C mm				1240		
Poids / Weight						
Kg				570		
Poids des pâtons / Dough weight piece						
(mini / max) Gr *	40/400	60/600	100/1000	140/1400	450/2000	500/2500
Puissance / Power						
kW				1.5		
Voltage / Voltage						
				TRI - 400V - 50/60Hz		

* tolérance de division et de boulage, ± 5% / * Divider and Rounder tolerance, ± 5%

999 Rue du Tuboeuf - 77170 Brie Comte Robert - FRANCE

Tél. +33 1 60 02 19 19 - Fax. +33 1 60 28 91 42

https://www.caplainmachines.com - info@caplainmachines.com - export@caplainmachines.com