

Station de paner ProSift MINI Table à paner 1 module

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



729286 (BRDSTIMS)

Breeding station Table à
paner 1 module ProSift mini

Description courte

Repère No.

Le poste de panure est un poste de travail multifonctionnel optimisé (mélangeur-paneur-tamis) conçu pour améliorer la phase de panure à la main en réduisant les coûts opérationnels.

Il est assuré par un nouveau mécanisme de tamisage automatique de la panure.

Les avantages sont :

- Goût amélioré et résultats alimentaires constants grâce à la fonction automatique intégrée processus.
- Amélioration de la productivité et économie de quantité de farine
- Qualité alimentaire constante
- Flux de travail du personnel optimisé
- Utilisation fonctionnelle de l'espace
- Ergonomie avancée
- Sécurité et hygiène garanties
- Solution respectueuse de l'"environnement"

Caractéristiques principales

- Système de panification avec bacs en plastique haute résistance. Les bacs en plastique sont facilement amovibles du plan de travail grâce à 2 poignées intégrées. La partie inférieure des bacs est munie d'un trou rectangulaire, avec bouchon, pour déverser la farine dans la trémie intermédiaire et enfin dans le tambour de tamisage pour être filtrée automatiquement. Le bouchon est conçu pour éviter tout retrait involontaire pendant la phase de panification.
- Système automatisé breveté de tamisage à double action pour une efficacité maximale du tamisage et une qualité alimentaire optimale à chaque fois. Le tambour à double action élimine les boules de pâte indésirables, ce qui permet de garder la farine plus propre et l'huile de friture plus durable : la conception interne du tambour avec profil en hélice expulse les boules de pâte résiduelles dans le collecteur de boules de pâte dédié, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter les opérations.
- Le cycle de tamisage sans temps d'arrêt permet à l'opérateur de panifier le produit pendant que le cycle de tamisage du lot précédent est en cours.

Construction

- Construction principalement en acier inoxydable A304 pour un fonctionnement à long terme dans tous les environnements de travail.
- Tous les matériaux et les pièces en plastique en contact avec la farine et les aliments sont conformes à la réglementation relative au contact alimentaire. .
- Pas de pièces plastiques consommables.
- Le fonctionnement silencieux permet des installations également à proximité de la façade.
- Equipé de 4 roues, dont 2 avec frein.
- L'appareil est équipé d'un cordon électrique de 2 m de long.
- Protection IPX3.
- La fabrication correspond à la certification internationale ISO 9001, ISO14001, OHSAS 18001, ISO 5001.
- Approuvé CE (Directive Machine), extension CB.

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 1 X - NOT TRANSLATED - PNC 880533
- 1 X - NOT TRANSLATED - PNC 880540
- 1 X - NOT TRANSLATED - PNC 881183
- 1 X - NOT TRANSLATED - PNC 881184
- 1 X - NOT TRANSLATED - PNC 881215

Accessoires en option

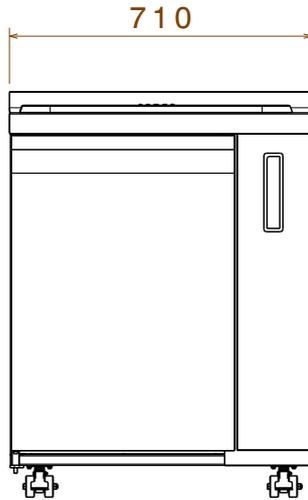
- - NOT TRANSLATED - PNC 880533
- - NOT TRANSLATED - PNC 880535
- - NOT TRANSLATED - PNC 880536
- - NOT TRANSLATED - PNC 880540
- - NOT TRANSLATED - PNC 881183
- - NOT TRANSLATED - PNC 881184
- - NOT TRANSLATED - PNC 881185
- - NOT TRANSLATED - PNC 881207
- - NOT TRANSLATED - PNC 881215
- - NOT TRANSLATED - PNC 881216
- - NOT TRANSLATED - PNC 881217
- - NOT TRANSLATED - PNC 881218
- - NOT TRANSLATED - PNC 881219
- - NOT TRANSLATED - PNC 881249



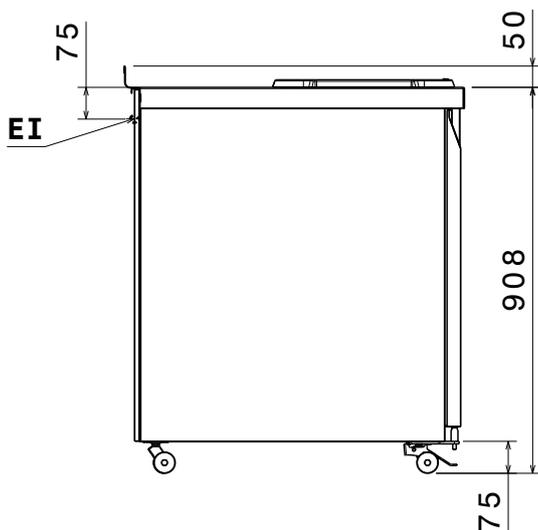
Electrolux
PROFESSIONAL

Station de paner ProSift MINI Table à paner 1 module

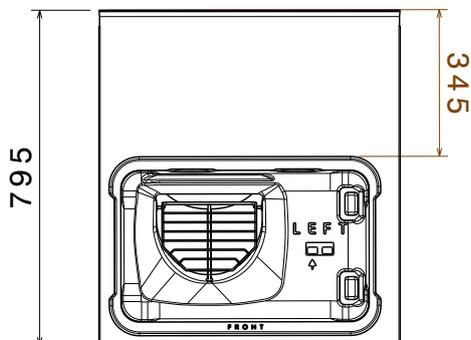
Avant



Côté



Dessus



Électrique

Voltage :

729286 (BRDSTIMS) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 0.05 kW

Informations générales

Largeur extérieure 710 mm

Profondeur extérieure 795 mm

Poids 70 kg

Poids brut : 89 kg

Volume brut : 0.94 m³

Durabilité

Consommation de courant: 0.4 Amps

Niveau sonore : 42 dBA



Station de paner
ProSift MINI Table à paner 1 module

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2023.11.18