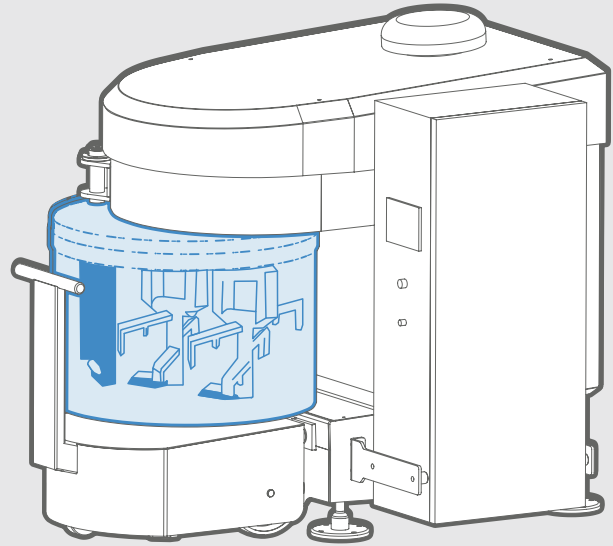


REVO

Pour les biscuits, crackers,
pâtes épaisses et produits sans
développement de gluten,

avec une éjection propre de la pâte et un
changement de recette facile.



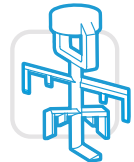
Outils de mélange



VERTICAL SCRAPER FOR
"STRONGER" BATTERS



"L" SHAPED SCRAPER
FOR LIQUID BATTERS



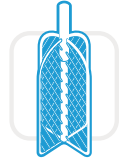
OUTIL DE COUPE



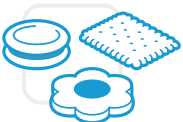
BATTER BEATER



WHISK



CROSS WHISK



BISCUITS



SANS GLUTEN



GAUFRE



SCONES



TARTE



GÂTEAU



CRÈME



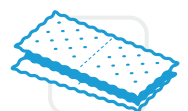
MUFFIN



COOKIES



GÂTEAU BEIGNET



CRAQUELIN

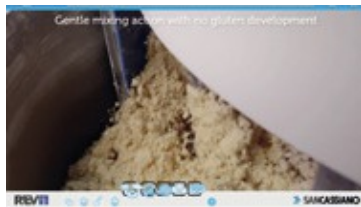
Caractéristiques



Conception innovante de outils de mélange pour circulation optimale de la pâte et homogénéité. mélange judicieux de tous les ingrédients



Incorporation rapide et distribution délicate des inclusions



Action de mélange douce avec développement limité ou inexistant de gluten



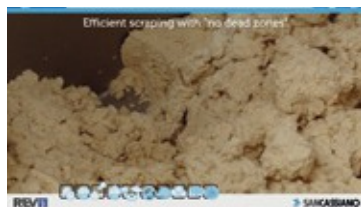
Flexibilité dans le mélange lots de 10 à 100 % de la taille du bol



Vitesse variable et inversion des outils' rotation pour un maximum flexibilité et homogénéité du mélange



Système sans huile et conception hygiénique avec aucun risque du produit contamination.



Grattage efficace de fond et côtés du bol mélangeur « sans zones mortes »



Décharge rapide du produit bon sang, la recette change et nettoyage facile grâce à la verticale conception de mélange.

Données

Modèle	Volume du bol	Plage de puissance	Poids net
GRE-300	300 litres	15-20 kilowatts	2 000 kg (4 400 livres)
GRE-400	400 litres	18-22,5 kW	2,200 kg (4,800 livres)
GRE-500	500 litres	22,5-26,5 kW	2 500 kg (5 500 livres)
GRE-600	600 litres	28,5-35,5 kW	2,700 kg (6,000 livres)
GRE-800	800 litres	35-40 kilowatts	3,300 kg (7,200 livres)
GRE-950	950 litres	45-50 kilowatts	3,500 kg (7,700 livres)

GRE-1200/2100

DONNÉES SUR DEMANDE

Les données techniques et photos sont fournies à titre indicatif et n'engagent pas San Cassiano sur les éventuelles modifications qui pourraient y être apportées. Chaque pâte a des caractéristiques différentes qui affectent et déterminent la taille maximale du lot que chaque mélangeur peut gérer.

Sancassiano décline toute responsabilité liée à la quantité maximale de pâte que nos machines peuvent mélanger.

Le personnel technique de Sancassiano est entièrement disponible pour aider aux tests de mélange afin de collecter les données de mélange nécessaires et de dimensionner correctement les machines.



SancassianoSpa

Via Cavallotto, 8
12060 Roddi d'Alba (CN)
P.IVA IT 00189480049

Fax. +39 0173 615.211 E-mail :
info@sancassiano.com

www.sancassiano.com Tel. +39 0173 280.324

