

## VIGUEUR

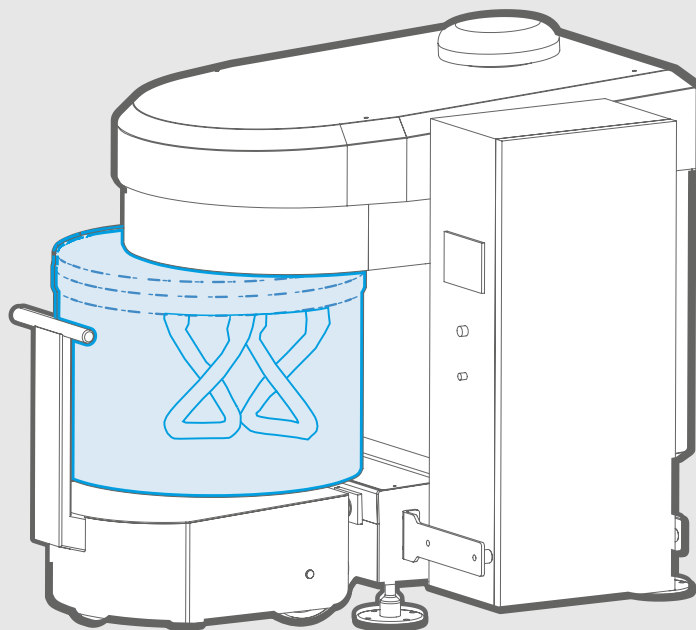
Un pas en avant dans la technologie de mélange à double outil.

Solide, flexible et ductile

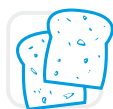
Conception moderne

Transmission sans huile

Contrôle de phase breveté



GRILLER



BISCOTTE



PAIN DE SEIGLE



TORTILLA



ROULEAUX



PAIN AUX FRUITS



BISCUITS



GLUTEN FREE



CROISSANT



CRÈME



BRETZEL



PIZZA



MUFFIN



BAGUETTE



Petits pains

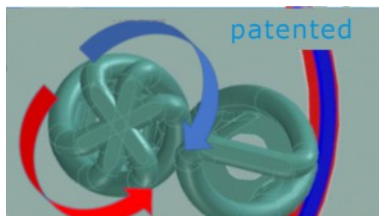


PAIN ARTISANAL



GAUFRE

## Caractéristiques



patented

Contrôle de phase breveté  
Intensité du mélange et pouvoir sous contrôle.  
Grande flexibilité, facile "réglage fin"



Multifonctionnel mélangeur capable de mélanger une très large gamme de produits

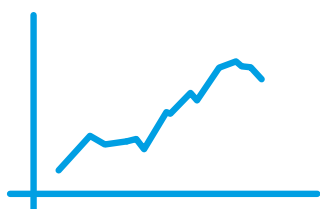


HUILE  
GRATUIT

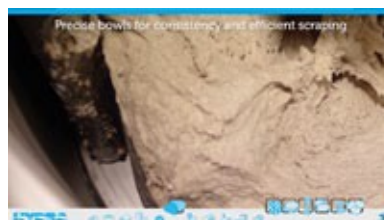
Transmission sans huile et sans boîte de vitesses.  
Entretien réduit, pas de pétrole potentiel contamination, élevée norme hygiénique.



Vitesse variable, API contrôle et mixage par énergie en tant que norme



Contrôler le mixage intensité et énergie c'est avoir la pâte qualité et cohérence sous contrôle



Génèse Construction et mélange breveté bol fabriqué en interne et compatible avec GENESI Double Force, Hydra et REVO

## Données

Modèle	Volume de hibou	Plage de puissance	Poids net
GVE-160	330 litres	15-20 kilowatts	2,200 kg (4,800 livres)
GVE-220	330 litres	18-22,5 kW	2 500 kg (5 500 livres)
GVE-280	530 litres	22,5-26,5 kilowatts	2,700 kg (6,000 livres)
GVE-340	530 litres	28,5-32,5 kilowatts	3,300 kg (7,200 livres)
GVE-430	795 litres	35-40 kilowatts	3,500 kg (7,700 livres)
GVE-520	795 litres	DONNÉES SUR DEMANDE	
GVE-620/1300		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

Tél. +39 0173 280.324 Fax. +39  
0173 615.211 E-mail :  
info@sancassiano.com  
[www.sancassiano.com](http://www.sancassiano.com)

