

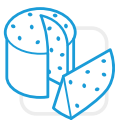
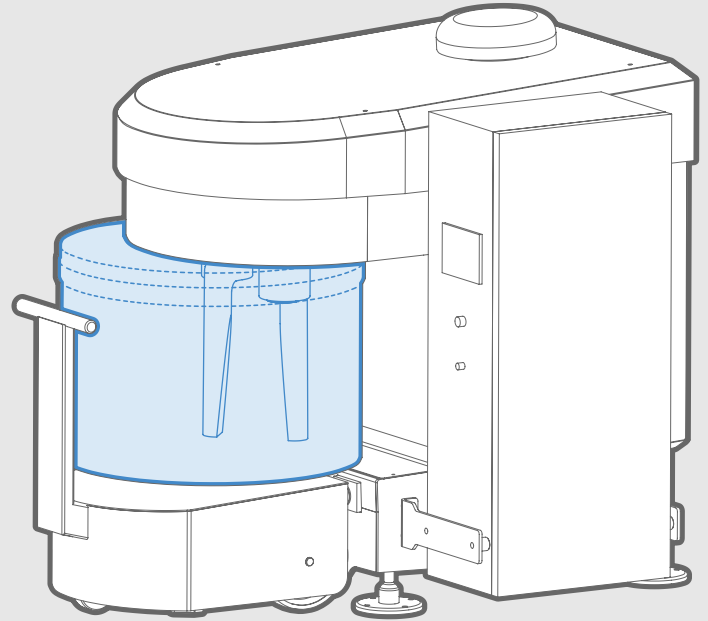
HYDRA

**Le brevet qui
le mélange de pâte réinventé.**

Hydratation de la pâte supérieure

Température de pâte plus basse

Délicat avec inclusions Économie
d'énergie



PANETTONE



BEIGNET À LA LEVURE



PAIN DE SEIGLE



CIABATTA



ROULEAUX



PAIN AUX FRUITS



BAGEL



PAIN AU CHOCOLAT



CROISSANT



DOULEUR DANOISE
AU RAISIN



BREZEL



PIZZA



PAIN PLAT



BAGUETTE



Petits pains



PAIN ARTISANAL



FOCACCIA

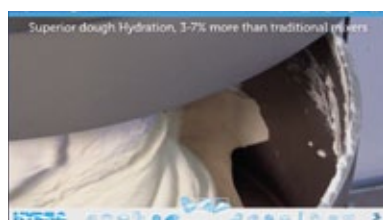
Caractéristiques



Action de mélange douce
et des températures limitées
augmentation de la température -
Économie d'énergie



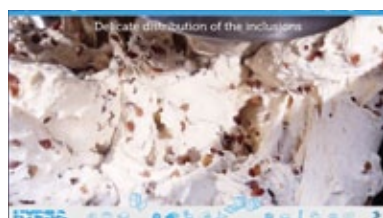
Multifonctionnel
mélangeur capable de
mélanger une très large
gamme de produits



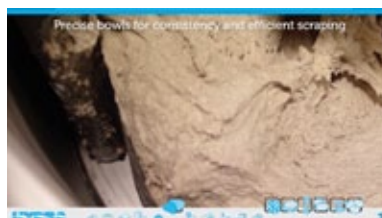
Pâte supérieure
hydratation et gluten
le développement en bref
temps. Excellent
flexibilité sur le lot
dimension



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



Rapide et facile
incorporation de
inclusions



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

Données

Modèle	Volume du bol	Plage de puissance	Poids net
GHE-160	330 litres	12-15 kilowatts	2 000 kg (4 400 livres)
GHE-220	330 litres	15-20 kilowatts	2,200 kg (4,800 livres)
GHE-280	530 litres	18-22,5 kW	2 500 kg (5 500 livres)
GHE-340	530 litres	22,5-26,5 kilowatts	2,700 kg (6,000 livres)
GHE-430	795 litres	28,5-32,5 kilowatts	3,300 kg (7,200 livres)
GHE-520	795 litres	35-40 kilowatts	3,500 kg (7,700 livres)
GHE-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.