

BOULEUSE CONIQUE A CANAUX REGLABLES

Modèle CONIBALL R

UTILISATION

- Machine idéale pour bouler surtout les pâtes molles et moyennes.
- Poids de 30 gr à 1 600 gr.
- Cadence de production (*): 2000 pièces par heure.

(*) : Informations données à titre indicatif pouvant varier en fonction de la nature de la pâte.

CARACTERISTIQUES

- Structure en acier.
- Cône en aluminium anti-corrosif téflonisé
- Canaux téflonisés réglables manuellement
- Transmission par courroie
- Farineur automatique à balai avec flux réglable
- Montée sur roues pivotantes équipées d'un dispositif de blocage
- Longueurs des canaux : 3,71 m

Boulage des pâtons.

Le boulage est obtenu au moyen d'un cône qui en tournant, fait rouler la pâte le long des canaux obtenant ainsi des pâtons en forme de boule.

Régularité du travail

La possibilité de régler, par les petits volants, la distance des canaux du cône, permet d'avoir non seulement la même précision de forme pour les pâtons de 30 à 1 600 gr mais également de calibrer la force d'enroulement.

Solution économique.

La capacité à bouler une si importante variété de poids de pâtons permet de faire au moyen d'une seule machine le travail de 2 coniques à canaux fixes.



Canaux et cône téflonisés.

Facilite le glissement de la pâte.
Garanti une grande facilité de travail.

OPTIONS

- **Options d'exécution des cônes :**
à raies serrées ou espacées, rugueux, etc...
- **Système de ventilation à air chaud et froid :**
Système permettant de sécher légèrement la pâte à la surface et de travailler les pâtes les plus humides, douces...

PRESENTATION



- 1— Farineur
- 2— Cône teflonisé
- 3— Goulotte d'évacuation
- 4— Canaux teflonisés réglables manuellement

POIDS - COLISAGE

Poids net CONIBALL R : 355 kg

Emballage sur palette avec «cage» en bois :

Poids brut : 390 kg

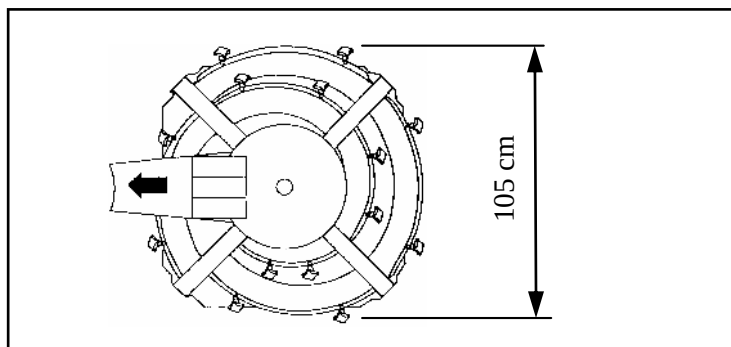
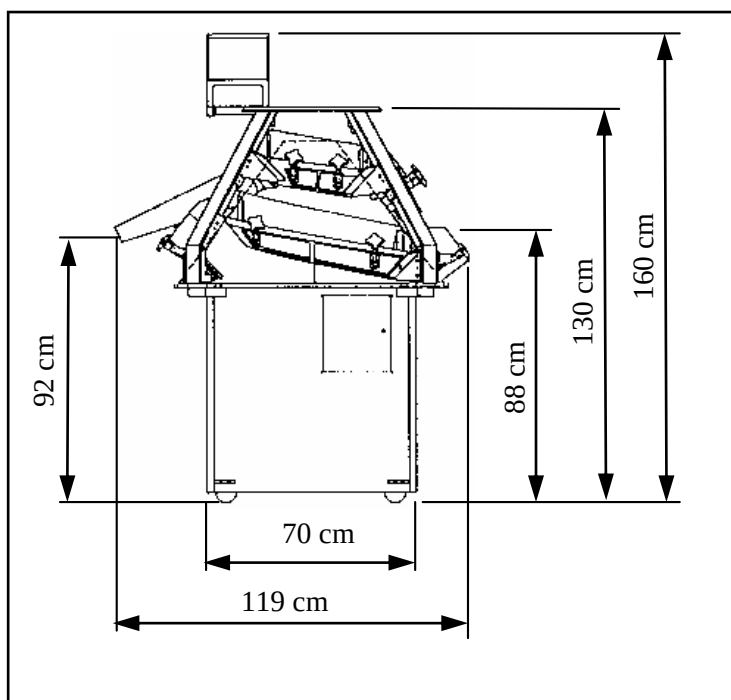
Dimensions (Profondeur x Largeur x Hauteur) :
1,31 m x 1,31 m x 1,82 m

SECURITE - HYGIENE

La bouleuse conique est conforme :

- à la directive machine 2006/42/CE
- au code du travail.

ENCOMBREMENT



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- 380 Volts / 50 Hz / 2,42 Kw
- 380 Volts / 60 Hz / 2,42 Kw
- 220 Volts / 50 Hz / 2,42 Kw
- 220 Volts / 60 Hz / 2,42 Kw



MERAND

Le maître d'œuvre de la pâte