

FINI LE BOULAGE MANUEL

GRANDE PRECISION DE POIDS ET BOULAGE PARFAIT



DR2M



DR2S



DR2A



- ▶ **Têtes interchangeables** *sauf DR2M
- ▶ **Cadence** : Environ 3 à 4 plateaux / min *selon organisation

Diviser / bouler vos buns, burgers, petits pains, brioches, pâtes à pizza, beignets



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

COMMUN À TOUS LES MODÈLES

- Tassage / division / boulage manuel ou automatique selon modèle
- Basculement de la tête par l'avant
- Plafond de boulage anti-adhérent et couteau inox
- Châssis machine avec roues
- Nettoyage facile



Système de tête interchangeable instantané

DR2M

- Tassage / division manuel par levier
- Boulage progressif par poignée

DR2M FLEX

- Tassage / division manuel par levier
- Boulage progressif par poignée
- Tête interchangeable

DR2S

- Tassage / division automatique par bouton poussoir
- Boulage progressif par poignée
- Tête interchangeable

DR2A

- Tassage / division automatique par bouton poussoir
- Boulage progressif automatique
- Tableau de commande digital avec 10 programmes
- Programme pour nettoyage
- Tête interchangeable

TÊTES DE BOULAGE POUR TOUS LES MODÈLES

MODÈLES	GRAMMAGE : 18 à 250 grs <i>*selon texture de la pâte</i>	NOMBRE DE DIVISIONS
DR-ROBOT ² 2/30	25 - 85 gr	30
DR-ROBOT ² 3/30	30 - 100 gr	30
DR-ROBOT ² 3/36	25 - 85 gr	36
DR-ROBOT ² 3/52	18 - 50 gr	52
DR-ROBOT ² 4/14	130 - 250 gr	14
DR-ROBOT ² 4/30	40 - 130 gr	30
DR-ROBOT ² 4/36	30 - 110 gr	36

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
DR2M / DR2M FLEX

- 340 kg
- 380 V triphasé + neutre / 0,6 Kw
- 620 x 670 x HT. 1 460 mm

DR2S / DR2A

- 380 kg
- 380 V triphasé + neutre / 1,3 Kw
- 620 x 670 x HT. 1 700 mm