

SANCASSIANO

BATTEUR PLANÉTAIRE INDUSTRIEL

PLT-C | 300 kg de pâte

Cuve amovible • Matériel d’occasion

Date de fabrication	15/06/2009
Capacité de pâte	300 kg à 65 % d’absorption d’eau
Alimentation	400 V / 50 Hz
Commande auxiliaire	24 V
Intensité	31 A
Poids	1 900 kg
Marquage	CE

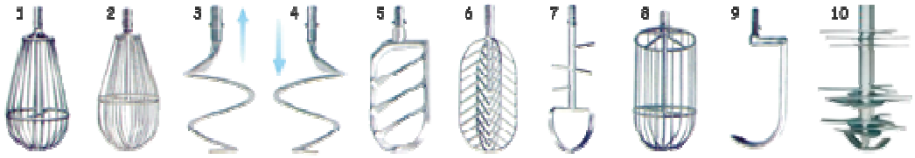
Description de la machine

- Deux outils de mélange hélicoïdaux et un racleur de cuve.
- Cuve amovible sur chariot mobile, facilitant le transfert des préparations.
- Architecture en C et panneaux de protection ouvrants.

Technologie de la gamme C-Shape

- Mouvement planétaire breveté Oil Free, sans huile ni engrenages.
- Chambre de travail de conception hygiénique, sans joints ni arêtes vives.
- Vitesses des outils et du racleur programmables par variateur.
- Automate pour mémoriser les recettes et les vitesses.
- Options : mélange sous pression ou sous vide, cuve chauffée ou refroidie.
- Possibilité de chargement des ingrédients et de déchargement automatiques.

Outils de mélange disponibles dans la gamme



Outils 1, 2, 8	Génoises, pâtes aérées, crème fouettée
Outils 3, 4, 7	Pâtes sablées, biscuits moulés rotatifs
Outils 5, 6	Muffins, crèmes, cakes, brownies, biscuits et garnitures
Outil 10	Produits spécifiques
Outil 9	Racleur

Applications professionnelles

- Muffins et cakes
- Crèmes et crème fouettée
- Génoises et brownies
- Biscuits dressés, sablés et découpés au fil
- Cupcakes et cheesecakes
- Garnitures pâtissières

Informations à confirmer sur cet exemplaire

Volume de cuve, dimensions extérieures, puissance installée et options effectivement présentes.

Les outils illustrés correspondent à la gamme et ne sont pas tous inclus avec la machine.

Fiche descriptive en français • D’après la brochure C-Shape et la plaque photographiée.

Document de synthèse non officiel du fabricant.