



# FICHE TECHNIQUE

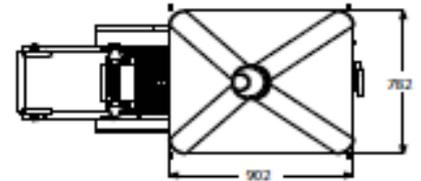
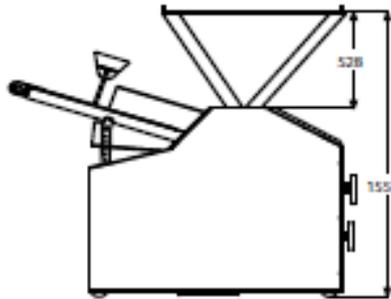
RÉFÉRENCE  
Peseuse DSF et  
DFFPR

## Descriptions

Révision 03/2020 -02

Peseuse pour pâtes fermentées

- Divise la pâte comme si elle était divisée à la main, sans la dégazer .
- Erreur de pesée maximale 2% (l'erreur peut être plus importante selon le niveau de fermentation de la pâte).
- Idéal pour travailler avec des masses très hydratées (plus de 65% d'eau).
- Production maximale 1200 pièces / heure.
- Contrôle par écran tactile. Possibilité de stocker jusqu'à 20 recettes différentes.
- Système de graissage à consommation minimale (environ 1 litre pour 10 heures de travail).



- Grand Bac à farine avec moteur triphasé.
- Puissance: 1,9 Kw.
- Tension: 3x380V ou 1x220V.
- Dimensions de l'emballage: 2x1x1,5 m.
- Poids: 700kg.

MODELE	PA 40	DSF 60	DSF 80	DSF 90	DSF 110	DSF 120	DSF 135	DSF 140
POIDS	15-85 grs	20-200 grs	25-300 grs	30-400 grs	50-600 grs	80-950 grs	140-1300 grs	200-1700 grs

**PAN INTER** carretera de l'Aldosa 15 - AD400 LA MASSANA  
 Tel : +33608350425 / e-mail : paninter.slu@gmail.com