



Bouleuse conique

Caractéristiques

- 2 modèles
- Cadences : BC4 : jusqu'à 2000 p/h
- BC3 : jusqu'à 3000 p/h
- Poids des pâtons : de 200 à 2300 g, selon le modèle choisi

Les avantages

- Adaptées à tous types de poids standards
- Adaptées à des consistances de pâtes fermes
- Adaptées à des pâtes peu ou pas poussées

Utilisation

Les bouleuses conique BC sont destinées à mettre en boule les pâtons venant d'être divisés. Elles se placent entre une diviseuse volumétrique et un groupe de pré-fermentation. Le boulage favorise une pré-fermentation ainsi qu'une fermentation régulières et homogènes. Les bouleuses BC sont adaptées aux pâtes fermes et produisent un boulage serré.

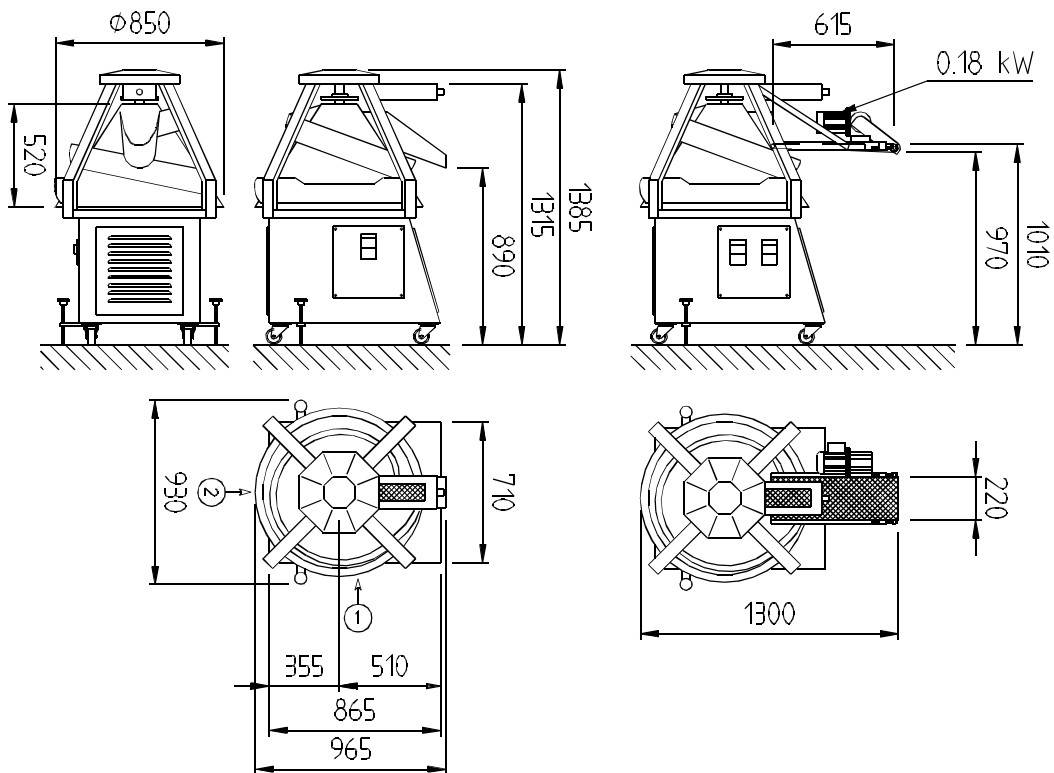
Principe de fonctionnement

Les BC sont composées d'un bâti sur lequel est posé un cône rotatif autour duquel s'enroule une gouttière en fonte. En sortie d'une diviseuse volumétrique, le pâton tombe entre le cône tournant et la gouttière puis, entraîné par le mouvement du cône, remonte sur tout le long de la gouttière jusqu'au sommet. Cette action provoque le boulage des pâtons.

Construction

- Cône téflonné
- Bâti laqué époxy (contact alimentaire)
- Structure acier
- Monté sur roues avec blocage au sol
- Boulage par une spirale (gouttière) téflonnée
- Farineur incorporé
- 2 positions d'introduction des pâtons (repères et sur schémas ci-contre)
- En option : TB1 avec convoyeur de sortie
- Tension d'alimentation : 400V TRI 50/60 Hz

Bouleuse conique BC



Caractéristiques générales

Modèle		BC 3	BC 4	Option TB1 pour BC
Performances				
Cadence horaire	Maxi. (p/h)	3000	2000	3000
Poids pàton	Mini-maxi (mm)	200-1200	400-2300	40-2300
Puissance	(kW)	0,75	1,1	0,18
Dimensions et poids				
Hors tout - L x l	(mm)	965 x 930	965 x 930	615 x 280
Hauteur	(mm)	1385	1385	970
Poids net	(kg)	345	345	16

Emballage

Métropole (Carton)	Modèle		BC 3	BC 4
	Largeur	(mm)	1000	1000
	Longueur	(mm)	1000	1000
	Hauteur	(mm)	1500	1500
	Poids	(kg)	385	385
Maritime (Caisse)	Modèle		BC 3	BC 4
	Largeur	(mm)	1000	1000
	Longueur	(mm)	1000	1000
	Hauteur	(mm)	1500	1500
	Poids	(kg)	425	425