Pétrissage type Wendel

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Pétrin Wendel WV120 A

Plus en détails

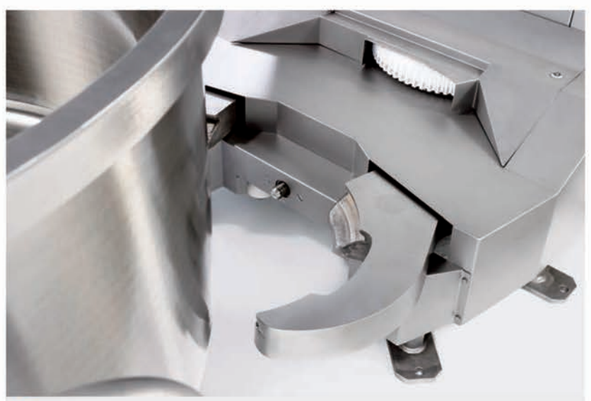
■ Technologie Wendel

LES + PRODUIT

- Réduction du temps de pétrissage : cycle de 3 à 6 minutes environ
- Pas d'échauffement de la pâte
- Optimisation de l'hydratation
- Construction hygiénique

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Schéma de fonctionnement des outils de pétrissage



■ Serrage du bol avec mâchoires hydrauliques pour une parfaite position de l'outil de mélange dans la cuve

■ Voile de pâte

Données techniques

Pétrins gammes semi-industrielle et industrielle

Références	Applications	Matériau	Outil	Cuve	Capacité théorique (kg de pâte)	Capacité théorique (kg de farine)	Contenance (l)	Dimensions (mm) Diam. cuve	Haut. cuve depuis le sol	Larg.	Prof.	Haut.	Puissance moteur (kW) Spirale	Cuve	Hydraulique	Poids (kg) Avec cuve	De la cuve	Durée approximative d'un cycle
W 160 A	Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie Biscuiterie	Acier	Wendel fixe	Sortante	160	100	260	840	880	980	1690	1560	11/18,5	1,1	0,75	1500	230	De 4 à 6 min selon l'application et la recette
W 240 A					240	150	370	940	1010	1074	1820	1800	15/30	1,5	1,1	1800	300	
W 401 A					400	250	650	1200	1030	1342	2590	2040	32/45	2,2	1,5	2700	440	
WV 120 A		Acier inoxydable			120	75	190	742	889	930	1810	1585	8,5/15	1,5	1,1	1200	170	
WV 160 A					160	100	260	840	880	1306	1835	1545	11/18,5			1800	230	
WV 240 A					240	150	370	940	1010	1140	2110	1946	22/30		1,4	2200	300	
WV 400 A					400	250	650	1200	1030	1332	2422		32/45	2,2		2700	440	
WV 600 A					600	375	1020	1500	1080	1632	3130	2050	52/65	3		3850	550	