

## Equipements de la zone Boulangerie



Moulin de laboratoire CHOPIN CD1 :

- ✓ Pour batchs de 500g de blé
- ✓ Section broyage (séparation sons, semoules, farines) avec 3 cylindres cannelés
- ✓ Section convertissage (séparation semoules, farines) avec 2 cylindres lisses



Alvéographe NG Consistographe CHOPIN

- ✓ Jusqu'à 15 analyses / jour
- ✓ Détermination des paramètres P, L, P/L, W, le des farines
- ✓ Mesures répétées sur 5 échantillons



Pétrin DITO SAMA BPX 25 :

- ✓ Capacité de travail : 2 à 8 kg de pâte
- ✓ Permet de pétrir toute sorte de pâtes (pains, croissants, brioches, pizzas...)
- ✓ Axe oblique
- ✓ 2 vitesses de rotation : 44 et 80 tr/mn



Laminoir DITO SAMA Cadet 500T :

- ✓ 2 cylindres
- ✓ Ecartement réglable de 0,5 à 30 mm



Etuve EUROFOURS EC24 :

- ✓ 24 plaques 600 x 400 mm
- ✓ Température de fonctionnement : 25-45°C réglable par thermostat
- ✓ Possibilité d'humidification



Four ventilé EUROFOURS RP10A20-2 :

- ✓ 10 niveaux 600 x 400 mm
- ✓ Température de fonctionnement : 100 – 300 °C réglable par thermostat
- ✓ Injection de buée
- ✓ Oura électrique
- ✓ Durée de cuisson programmable



Four à sole PAVAILLER RUBIS 2/4 STYLE :

- ✓ Surface de la sole : 0,6m<sup>2</sup>
- ✓ Réglage de la température de la sole : de 100 à 250°C
- ✓ Réglage de la température de la voute : de 100 à 250°C
- ✓ Injection de buée
- ✓ Durée de cuisson programmable