

STATIC PROOFER ECTZ

CHAMBRE DE FERMENTATION ECTZ

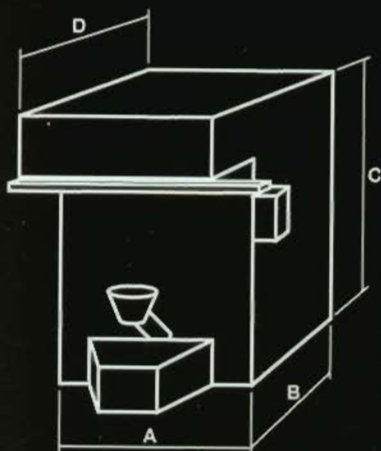


ENG | STATIC MODEL

- Automatic and accurate loading and unloading.
- Dough resting without changing the pocket along the whole cycle.
- Front feeding through a distribution ramp.
- Reliable and silent.
- Discharge belt.
- Weight range from 70 to 700 gr.

FR | SYSTÈME STATIQUE

- Chargement et déchargement automatique et précis.
- Repos de la pâte sans changement de bac sur tout le cycle
- Chargement frontal par un bras distributeur.
- Déchargement sur tapis récepteur.
- Poids de 70g à 700g.



Mod	CAP	DIMENS				PWR
		A	B	C	D	
ECTZ	150	1550	850	1000	1070	0,75 HP
ECTZ	288	1550	1300	1500	1570	1 HP
ECTZ	426	1550	1300	2000	2070	1 HP

APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.
 9900 Stirling Road, Suite 226
 Hollywood, FL 33024
 Toll Free in USA 888-571-3599
 Outside USA 732-681-9496
 Fax 954-364-6268
www.apex-equip.com