

ČTVERCOVÁ DĚLIČKA TĚSTA

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



SQM 20



SQ 20-24-30



SQ SA 20-24-30



SQ SA

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- svařovaná ocelová konstrukce galvanizovaná
- nerez nože
- díly ve styku s těstem z nerez nebo polyethylenu
- dělicí hlava ze slitiny hliníku
- hydraulické ovládání
- regulovatelná doba dělení pomocí ovládání PLC
- plně automatizované dělení a ovládání krytu
- tlačítko pro čištění nožů
- u některých modelů lze nastavit počet klonků (10,20 nebo 15,30)
- odpovídá nařízením a směrnici EU

model	typ	příkon (kW)	váhový rozsah (g)	počet klonků	váha (kg)	rozměry (mm)
SQM 20	manuální	0,75	80-350	20	150	655x730x1100
SQ 20	automatický	0,75	150-800	20	205	615x685x1100
SQ 24	automatický	0,75	120-650	24	205	615x685x1100
SQ 30	automatický	0,75	90-530	30	205	615x685x1100
SQ 20 SA	poloautomatický	0,75	150-800	20	205	615x685x1100
SQ 24 SA	poloautomatický	0,75	120-650	24	205	615x685x1100
SQ 30 SA	poloautomatický	0,75	90-530	30	205	615x685x1100
SQ 20 SA M	poloautomat vyšší tlak	0,75	150-1000	20	205	615x685x1100
SQ GSA	poloautomat s mřížkou	0,75	150-1000	20	217	710x710x1665