

DĚLIČKA TĚSTA AUTOMAT/POLOAUTOMAT

Tento automatický (SPA) a poloautomatický (SPM) dělicí stroj zaručuje přesné dělení těsta i jeho jemné zpracování. Je vhodný pro dělení a vykroulení všech základních typů těst.

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- svařovaná ocelová konstrukce galvanizovaná
- nerez nože
- dělicí hlava ze slitiny hliníku
- plato z polykarbonátu (potravinářský materiál)
- nastavitelný počet kusů
- poloautomatické modely SPM jsou ovládány manuálně pákou
- automatické modely SPA jsou hydraulicky řízené
- odpovídá nařízením a směrnicím EU

model	typ	příkon (kW)	napětí (V)	váhový rozsah (g)	počet klonků	váha (kg)	rozměry (mm)
SPM 15	poloautomat	0,5	400/3/50	100-260	15	175	670x600x2030
SPM 22	poloautomat	0,5	400/3/50	50-180	22	175	670x600x2030
SPM 30	poloautomat	0,5	400/3/50	40-135	30	175	670x600x2030
SPM 30 P	poloautomat	0,5	400/3/50	25-90	30	175	670x600x2030
SPM 36	poloautomat	0,5	400/3/50	34-110	36	175	670x600x2030
SP 3/4 A 15	3/4 automat	1,3	400/3/50	100-260	15	205	680x660x1420
SP 3/4 A 22	3/4 automat	1,3	400/3/50	50-180	22	205	680x660x1420
SP 3/4 A 30	3/4 automat	1,3	400/3/50	40-135	30	205	680x660x1420
SP 3/4 A 30 P	3/4 automat	1,3	400/3/50	25-90	30	205	680x660x1420
SP 3/4 A 36	3/4 automat	1,3	400/3/50	34-110	36	205	680x660x1420
SPA 15	automat	1,3	400/3/50	100-260	15	205	605x660x1420
SPA 22	automat	1,3	400/3/50	50-180	22	205	605x660x1420
SPA 30	automat	1,3	400/3/50	40-135	30	205	605x660x1420
SPA 30 P	automat	1,3	400/3/50	25-90	30	205	605x660x1420
SPA 36	automat	1,3	400/3/50	34-110	36	205	605x660x1420