

DĚLIČKA TĚSTA SIGMA

Vysoce výkonná a spolehlivá dělička, která dělí těsto šetrně pomocí sacího pístového mechanismu.

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- sací pístový systém s dvojitou komorou
- provedení s jedním nebo dvěma písty (opce)
- šetrné dělení bez tlaku
- jednoduchý provoz a vysoká spolehlivost
- uzavřený mazací okruh
- měnič rychlosti
- výkon: 1000-2400 ks/hod.
- standartní násypka: 40kg
- píst Ø 90mm pro rozsah váhy 30-400g
- píst Ø 110mm pro rozsah váhy 50-600g
- píst Ø 120mm pro rozsah váhy 80-950g
- píst Ø 130mm pro rozsah váhy 140-1300g
- odpovídá nařízením a směrnicím EU

ZA PŘÍPLATEK:

- zvětšená násypka (80-160-200l)
- nerez provedení
- měnič regulace otáček
- pro „soft“, těsta
- provedení se 2 písty

model	příkon (kW)	napětí (V)	váha (kg)	rozměry (mm)
dělička	1,5	400/3/50	595	755x1600x1350
dělička s vykulováním	1,5	400/3/50	609	755x1600x1350