

KUŽELOVÝ VYKULOVAČ SIGMA

Spolehlivý vykulovač zajišťující perfektní a šetrné skulování chlebového těsta různých velikostí.

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- teflonové skulovací žlaby
- nastavitelné moučení
- nerez nože
- svařovaná ocelová konstrukce
- odpovídá nařízením a směrnici EU

ZA PŘÍPLATEK:

- vstupní dopravník 600mm
- nastavitelný termostat
 - teplý a studený vzduch
- nerez opláštění

model	příkon (kW)	napětí (V)	váhový rozsah (g)	váha (kg)	rozměry (mm)
vykulovač T1	0,8/1,5	400/3/50	150-2000	310	900x900x1400
vykulovač T2	0,8/1,5	400/3/50	300-3900	310	900x900x1400
dvojitý vykulovač T1	0,8/1,5	400/3/50	150-2000	600	1300x1000x1700
dvojitý vykulovač T2	0,8/1,5	400/3/50	300-3900	600	1300x1000x1700