

Stroj na croissanty

SCR 40 automaticky svinuje trojúhelníky na croissanty

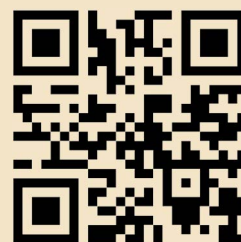
SCR 40 je ideálním vstupem do automatizované výroby croissantů. Stroj je ručně osazen trojúhelníky těsta, které byly předem nakrájeny ručně nebo pomocí Cutomatu, a poté SCR 40 svine trojúhelníky do croissantů. Modul lze později rozšířit na automatický stroj Croissomat SCM 50.

Technické údaje

SCR 40

Otevření válců	0.5 - 5 mm
Šířka vstupního pásu	250 mm
Délka s výstupní miskou	
• v pracovní / klidové pozici	930 mm
Délka s výstupním stolem	
• v pracovní pozici	1545 mm
• v klidové pozici	885 mm
Příkon	0.65kVA / 0.37 kW
Napětí	3x 200- 420 V, 50/60 Hz
Hmotnost	95 kg

Technické změny vyhrazeny. Je třeba dodržovat bezpečnostní a typové specifické pokyny v návodu k obsluze. Zákazové, informační a výstražné štítky na strojích je třeba dodržovat v souladu s návodem k obsluze.



www.rondo-online.com