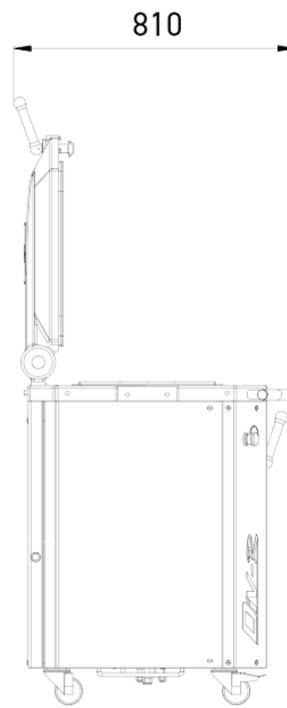
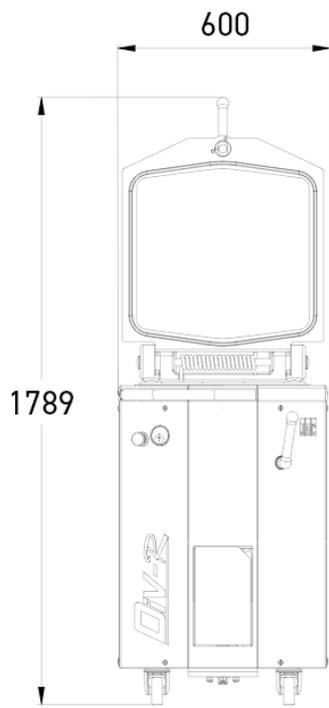


Hydraulische Teigteiler

DIV

- ✓ Steigerung der Produktivität
- ✓ Einfache Reinigung
- ✓ Laufruhe (-65 dB)
- ✓ Edelstahlverkleidung





KENNDATEN

| | |
|---|-----------------|
| Abmessungen der rechteckigen Wannen (LxBxH) (in mm) | 460 x 387 x 125 |
| Abmessungen der Gusswanne (LxL) (in mm) | 115 x 75 |
| Gewicht min. max. der Teiglinge (in g) | 150 / 950 |
| Fassungsvermögen der Wanne (in kg) | 19 |
| Gewicht min./max. (in g) in der Stellung 10 Teilungen | 300 / 1.900 |
| Automatisches Hochfahren der Messer | • |
| Motorleistung (in kW) | 1,5 |
| Nettogewicht (in kg) | 260 |
| Easyclean | • |

TECHNISCHE AUSWÄHLEN

| | |
|------------------------|---|
| Stromversorgung | 230V einphasig (EXTRAKOSTEN) nicht kompatibel mit der 10 / 20 Teilungen option, 230 V dreiphasig ,400 V dreiphasig +N |
| Stromfrequenz | 50Hz,60Hz (EXTRAKOSTEN) |
| Optionen (Extrakosten) | Schutzgriff, 10 / 20 Teilungen nicht kompatibel mit 230V einphasiger Stromversorgung, Easyflour |

STÄRKEN



Easyclean

Diese extrem widerstandsfähige Behandlung durchzieht das gesamte Material und sorgt für außerordentliche Anti-Haftbedingungen, die sich im Laufe der Zeit noch weiter verbessern.



Edelstahlmulde und -Messer

Automatisches Anheben der Messer zur Erleichterung der Wartung.



10/20 (option)

10 / 20 Teilungen Für die Arbeit mit 10 Teilungen (230 mm x 75 mm) oder 20 Teilungen (115 mm x 75 mm).