

Spezzatrici volumetriche



- ✓ Divide lo sforzo
- ✓ Produce un massimo di contenitori
- ✓ In uno spazio minimo
- ✓ Offre ergonomia in una postazione particolarmente impegnativa fisicamente
- ✓ Raggruppa e ripiega fino a 7 pezzi di impasto da 1580 g direttamente sul nastro di uscita
- ✓ Calibra contenitori da 2 kg a 11 kg
- ✓ Produce fino a 327 contenitori all'ora



CARATTERISTICHE

| | |
|--|-------------|
| Peso minimo/massimo dei contenitori in kg | 2/11 |
| Produzione massima in contenitori/ora | 327 |
| Numero di pezzi di impasto/ora in modalità individuale | 1200 |
| Peso dei pezzi di impasto in modalità singola in g | 200 |
| Percentuale di idratazione minima/massima dell'impasto | 60/75 |
| Potenza del motore in kW | 2,2 |
| Tipo di alimentazione in V | 400 trifase |
| Peso in kg | 530 |
| Ingombro a terra in m ² | 2,3 |
| Regolazione manuale del peso | • |
| Rivestimento in acciaio inossidabile | • |
| Tamburo in acciaio inossidabile | • |

| Peso del contenitore in kg | Numero di pezzi di impasto per contenitore | Produzione/ora | Tempo di divisione per una tramoggia da 160 kg in minuti | Tempo di divisione per una tramoggia da 200 kg in minuti |
|----------------------------|--|----------------|--|--|
| 2 | 2 | 327 | 14 | 17'30 |
| 3,5 | 3 | 240 | 12 | 15 |
| 7 | 5 | 156 | 9 | 11'25 |

| | |
|-----------------------|--|
| Opzioni (Costo extra) | Tramoggia con capacità da 200kg, Regolazione automatica del peso + Contatore di rotoli di pasta, Tramoggia in acciaio inossidabile rivestita in teflon, Alimentazione: 230 V trifase, Tavolo, Vasca per spolvero da 6,5 kg posizionabile sul lato del tavolo |
|-----------------------|--|

PUNTI FORTI



Raschiatore per nastro di evacuazione

Il nastro viene mantenuto pulito durante tutto il suo utilizzo.



Sistema di recupero dell'olio

Consente di limitare notevolmente il consumo dell'olio. Dotato di filtro e di allarme livello basso.



Volante di regolazione del peso dei pastoni

Consente di regolare il peso in modo veloce e preciso.



Infarinatrice autonoma

Evita che i pastoni si incollino al nastro.