

Volumetrische verdelers



- ✓ Verdeelt de inspanning
- ✓ Produceert een maximum aan bakken
- ✓ In een minimum aan ruimte
- ✓ Biedt ergonomie op een fysiek veeleisende werkplek
- ✓ Groeperen en terugvouwen van maximaal 7 deegstukken van 1580 g direct op de uitvoerband
- ✓ Kalibreert bakken van 2 kg tot 11 kg
- ✓ Produceert tot 327 bakken/uur



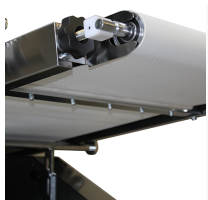
KENMERKEN

Min/max gewicht van de bakken in kg	2/11
Maximale capaciteit in bakken/uur	327
Aantal deegstukken/uur in modus 'deegstukken per stuk'	1200
Gewicht van de deegstukken in modus 'deegstukken per stuk' in g	200
Min/max hydratatiepercentage van het deeg	60/75
Motorvermogen in kW	2,2
Voedingstype in V	400 Driefasig
Gewicht in kg	530
Vloeroppervlakte in m ²	2,3
Handmatige gewichtsinstelling	•
Roestvrijstalen bekleding	•
Roestvrijstalen trommel	•

Gewicht van de bak in kg	Aantal deegstukken per bak	Capaciteit/uur	Verdeeltijd van een trechter van 160 kg in minuten	Verdeeltijd van een trechter van 200 kg in minuten
2	2	327	14	17'30
3,5	3	240	12	15
7	5	156	9	11'25

Opties (Extra kosten)	Trechter uit roestvrij staal, 200 kg capaciteit, Automatische gewichtsaanpassing + deegteller, Teflon-gecoate inox trechter, Aansluiting 230V driefasig, Tavolo, Bloemcontainer plaatsbaar aan de zijkant van de tafel
-----------------------	--

STERKE PUNTEN



Schraper voor de afvoerband

De band wordt gedurende het gebruik proper gehouden.



Systeem voor de recyclage van de olie

Beperkt oliegebruik tot een minimum. Uitgerust met een filter en een waarschuwing bij laag niveau.



Wiel voor de regeling van het gewicht van de deegklompen

Voor een grotere gewichtsprecisie.



Autonome bloemstrooier

Maakt het mogelijk om te vermijden dat de deegklompen aan de band blijven kleven.