

Описание товара Тестоделитель Vitella SPA SA 22



Описание

- Полу-автоматические тестоделители-сворачиватели агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы за несколько секунд! Технические данные Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками. Рабочий цикл 1.
 - вставить лоток вручную;
 - 2.
 - отрегулировать открывание камеры;
 - 3.
 - при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
 - 4.
 - повернуть рычаг сворачивания;
 - 5.
 - вынуть лоток с сформованными изделиями. Используемые материалы Структура из оцинкованной электросварной стали;
 - Покрытия из крашеной стали или из нержавеющей стали;
 - Чаны, ножи и решетки из нержавеющей стали 304;
 - Прессы из пищевого полиэтилена PE500;
 - Внутреннее покрытие крышки из пищевого полиэтилена PE500;
 - Лотки из пищевого полиэтилена PETG;
 - Головки из алюминия anticorodal MG5 с твердым анодированием 20 микрон;
 - Чугунное кольцо с химическим никелевым покрытием 10 микрон.

Характеристики

Длина, мм	680
Ширина, мм	660
Высота, мм	1470
Ширина в упаковке, мм	750
Высота в упаковке, мм	1650
Масса, кг	173
Вес в упаковке, кг	198
Напряжение, В	380
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	0,55
Длина в упаковке, мм	750
Страна сборки	Италия
Высота, мм	1470
Длина, мм	680
Страна сборки	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.