

# Описание товара Тестоделитель поршневой Sottoriva ZERO 5



## Описание

Автоматический поршневой тестоделитель **Sottoriva ZERO 5** используется в пекарнях, кондитерских, пиццериях, на других предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для дозированного деления мягкого теста с большим процентным содержанием воды до 75-80% на заготовки для производства чабатты, мелкоштучных удлиненных изделий и домашнего хлеба. Модель оснащена воронкообразной загрузочной горловиной, ленточным конвейером, регулируемым маховиком и электромеханической панелью управления. Облицовка корпуса и горловина выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304.

## **Особенности:**

- Регулировка массы заготовки с помощью поворотного вариатора
- Регулировка угла наклона конвейера
- Автоматический поршневой насос для смазки маслом в 6 точках
- Кнопка аварийной остановки
- Регулируемые по высоте опоры
- Откидная горловина, легкосъемные ножи и поршни для удобства очистки, быстрых демонтажа и сборки
- Эргономичный дизайн

## **Дополнительные характеристики:**

- Производительность:
  - Минимальная: 750 шт./ч
  - Максимальна: 1500 шт./ч
- Диапазон регулировки высоты конвейера: от 800 до 900 мм

## Опции (заказываются отдельно):

- Загрузочная горловина вместимостью 160 кг (F3132)

## Характеристики

Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	650 мм
Глубина	1500 мм
Высота	1725 мм
Вес (без упаковки)	635 кг
Страна производства	Италия
Тип	тестоделитель
Управление	электромеханическое
Конвейерный	Да
Вес тестовой заготовки	от 300 до 1500 гр
Вместимость бункера	100 кг
Старая цена	6022838
Бренд	Sottoriva

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.