

Коммерческое предложение

Тестоделитель вакуумно-поршневой VakeBerry DV-2400

• Описание

Используется на средних и крупных пекарнях, кондитерских цехах, других предприятиях общественного питания. Принцип деления-вакуумно-поршневой, исключающий излишнее сдавливание тестовой заготовки (как например у делителей объемного принципа). Может работать как отдельно, так и в составе автоматической линии (например, с конусным округлителем).

• Назначение

Автоматизирует деление теста на несколько частей настраиваемой массы/объема.



Особенности

- Точность деления. Существенная экономия времени на проверку и корректировку массы заготовки.
- Настраивается на деление заготовки разной массы/объема. Рабочий диапазон масс заготовок определяется при заказе.
- Автоматическая замкнутая система смазки пищевым маслом.
- Основные элементы-нержавеющая сталь.
- Надежность и простота в эксплуатации.
- Счетчик произведенных кусков.

Тип оборудования	тестоделитель
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	1,5
Габариты ШхГхВ, мм	680x1800x1400
Тип управления	автоматический
Масса получаемых заготовок, г	30-300; 35-350; 40-400; 60-600; 100-1000; 150-1250; 180-1400
Производительность, шт/час	1080-2400

Цена - 843769.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд