

DZIELARKI HYDRAULICZNE DO CIASTA

DWA STEROWANIA DO WYBORU:

- manualne
- automatyczne

hydrauliczne dzielarki przeznaczone są do dzielenia ciasta na kęsy o równej gramaturze

maszyny sprawdzają się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych

proste obudowy, łatwe do czyszczenia, ułatwiają utrzymanie czystości i higieny pracy

dwa tryby prasowania ciasta - regulator ciśnienia (opcja)

osłony w wersji INOX (opcja)

instalacja elektryczna zapewnia wysoki poziom ochrony przed porażeniem

moc 0,75 kW - zasilanie 400V



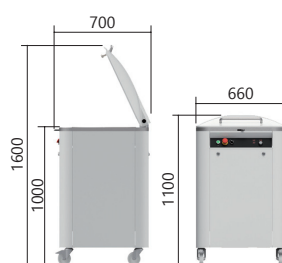
dzielarka
PÓŁAUTOMATYCZNA
SQ SA



dzielarka
AUTOMATYCZNA
SQ A



| Ilość kęsów | Gramatura | Waga kęsa | Wymiar kęsów |
|-------------|---------------|-----------|--------------|
| szt. | g (max - min) | kg | mm |
| 1 | 0 - 2000 | 20 | 512 x 409 |
| 10 | 300 - 2000 | 20 | 100 x 200 |
| 20 | 150 - 1000 | 20 | 100x100 |
| 20 | 150 - 1000 | 20 | 120x80 |
| 24 | 130 - 830 | 20 | 100x80 |
| 30 | 100 - 660 | 20 | 80x84 |
| 40 | 80 - 500 | 20 | 50x100 |
| 48 | 60 - 400 | 20 | 50x80 |
| 60 | 50 - 330 | 20 | 80x42 |
| 80 | 40 - 250 | 20 | 50x50 |



waga 230 kg



| Ilość kęsów | Gramatura | Waga kęsa |
|-------------|---------------|-----------|
| szt. | g (max - min) | kg |
| 16 | 190 - 1200 | 20 |
| 20 | 150 - 1000 | 20 |
| 24 | 130 - 830 | 20 |

DZIELARKI HYDRAULICZNE Z WYKROJNIKAMI

DOSTĘPNE DWIE OPCJE:

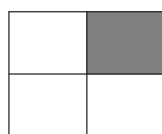
- dzielarka z wykrojnikami
- dzielarka z wykrojnikami i dodatkowymi nożami w płycie prasującej

stacja wykrojnicza jest dostępna jako opcja do dzielarek hydraulicznych

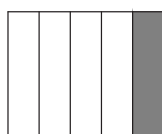
stosowane wykrojniki dają możliwość formowania ciasta na różne produkty

na życzenie Klienta istnieje możliwość wykonania spersonalizowanych wykrojników

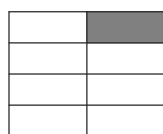
dwa tryby prasowania ciasta - regulator ciśnienia (dostępny jako opcja)



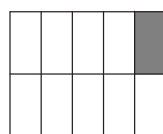
256x204 mm



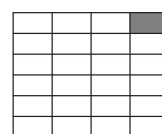
101x410 mm



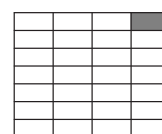
256x101 mm



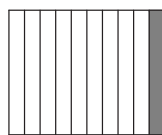
101x204 mm



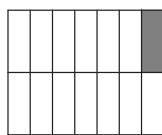
127x67 mm



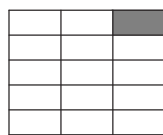
127x57 mm



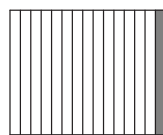
50x410 mm



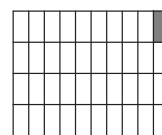
72x204 mm



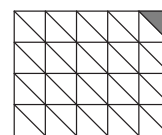
170x80 mm



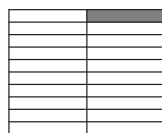
32x410 mm



50x101 mm



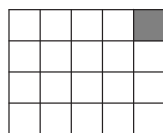
101x101x141 mm



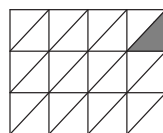
256x39 mm



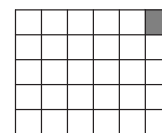
50x204 mm



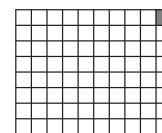
101x101 mm



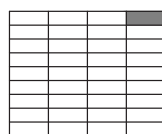
127x135x184 mm



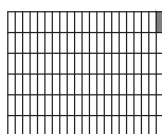
84x80 mm



50x50 mm



127x44 mm



23x67 mm

DZIELARKO - ZAOKRĄGLARKI DO BUŁEK



dzielarko-zaokrąglarka
**AUTOMATYCZNA
SPA A**



dzielarko-zaokrąglarka
**3/4 AUTOMAT
SPA SA**



dzielarko-zaokrąglarka
**PÓŁAUTOMATYCZNA
SPA M**

dzielarko - zaokrąglarki doskonale nadają się do dzielenia i formowania ciasta z przeznaczeniem na bułki lub pączki

elementy dzielące z nożami nierdzewnymi wykonane tak, żeby każdorazowo osiągnąć idealnie zaokrąglony kęs ciasta

noże tnące wykonane ze stali INOX 304

urządzenia wyposażone w stopy poziomujące oraz kółka do swobodnego przemieszczania

proste obudowy, łatwe do czyszczenia, ułatwiają utrzymanie czystości i higieny pracy

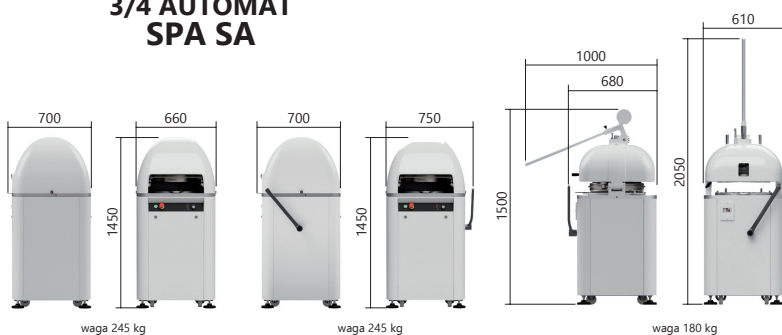
niezwykle wydajne dzielarki z możliwością podziału - bez zaokrąglania

zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi

instalacja elektryczna zapewnia wysoki poziom ochrony przed porażeniem

osłony w wersji INOX (opcja)

moc 1,3 kW - zasilanie 400V
w komplecie 3 tace



| Ilość kęsów | Gramatura | Waga kęsa | Średnica głowicy |
|-------------|-----------------|------------|------------------|
| szt. | g (max - min) | kg | mm |
| 11 | 180 - 500 | 5,5 | 400 |
| 15 | 140 - 370 | 5,5 | 400 |
| 18 | 110 - 280 | 5,0 | 400 |
| 22 | 60 - 220 | 5,0 | 400 |
| 30 | 40 - 135 | 4,0 | 400 |
| 36 | 34 - 110 | 4,0 | 400 |
| 36 s | 25 - 90 | 2,7 | 340 |
| 52 | 12 - 40 | 2,0 | 340 |