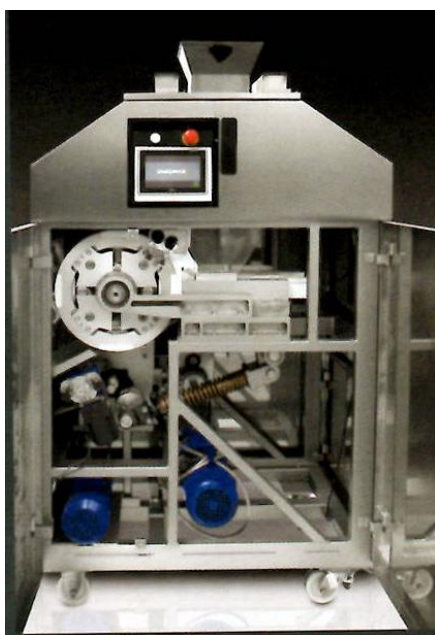


DĚLIČKA 2-ŘÁDEK KONY2[®]

Plně automatická kontinuální dělička se skulováním, která díky svým jedinečným funkcím umožní zpracovávat těsto dokonale jemně a bez poškození v takové kvalitě, jako by byly skuleny ručně. Stroj je vhodný pro výrobu pečiva typu: rohlíky, housky, bagely, hamburgery a sendviče v nejvyšší možné kvalitě, které dosahuje pomocí přesně řízeného systému vážení a skulování. Kapacita stroje se pohybuje mezi 1900 a 3000 ks klonků těsta za hodinu. Široký váhový rozsah klonků těsta <35-145 g>.

Pro malé pekárny je dělička se skulováním je pro technologický proces zásadní. Dělička umožní vytvořit i velmi malé klonky těsta s dokonalým povrchem, což je klíčové pro celý výrobní proces. Jedná se o velmi kvalitní stroj vhodný pro různé oblasti použití. Pro řemeslné pečivo je absolutně vynikající.

Za stroj je možno připojit předkynárnu, a rohlíkovač nebo houskovač. Tím lze relativně snadno docílit maximální produktivity a úspory lidské práce.



Technické parametry /mohou podléhat změně/

- ☑ Váhový rozsah: 35–145 g
 - ☑ Kapacita: 1900–3000 ks/hod.
 - ☑ Vynášecí dopravníky: nastavitelné šířkově
 - ☑ Automatické moučení: ano
 - ☑ Počet pístů: 2
 - ☑ Nastavení váhy: pomocí PLC panelu
 - ☑ Rychlost: 8 různých rychlostí
 - ☑ Nastavení výšky skulování
 - ☑ Kapacita násypky: 15 kg
 - ☑ Systém řízení: PLC
 - ☑ Snadné čištění strojního příslušenství
 - ☑ Mobilní (kolečka): ano
-
- ☑ Rozměry (A x B x H): (650 x 1705 x 1700) mm
 - ☑ Váha: 700 kg
 - ☑ Napětí: 400 V/50 Hz/16 A
 - ☑ Příkon motoru: 1,5kW

