

Обладнання для піцерій ТІСТОДІЛИТЕЛІ/ОКРУГЛЮВАЧІ



COMBI 300 MN/TR

Розміри виробу: 59x110xH148 см

Вага нетто: 133 кг

Електричне підключення: 230x50x1 (MN)
400x50x3 (TR)

Потужність: 920 Вт/1,22 к.с.

Ємність чаші: 30 кг

Вага порцій: 20-300 гр

- + COMBI 300 складається з дільника DIV 300 і округлювача PAL 300, які можуть працювати послідовно або окремо.
- + Завантаживши 30 кг бездріжджового тіста в порціонатор, можна отримати кульки від 20-30 г до 300 г максимум.
- + Тісто має бути потрібної вологості, не дуже жорстке і не липке, воно не може стати борошнистим при використанні.
- + Щоб мати високу точність ваги, тісто має бути досить твердим і не падати вниз до того, як перехопить фотоелемент, який контролює розмір.
- + З дуже сильним борошном (як Манітоба) важко отримати 300 гр.
- + За допомогою DIV 300 і PAL 1300 можна отримати порції по 200 г і округлити 2-3-4 порції разом, щоб отримати кульки вагою 400-600-800 г або різні сорти.



PAL 300 MN/TR

Розміри виробу: 59x110xH148 см

Вага нетто: 133 кг

Електричне підключення: 230x50x1 (MN)
400x50x3 (TR)

Потужність: 920 Вт/1,22 к.с.

Ємність чаші: 30 кг

Вага порцій: 20-300 гр

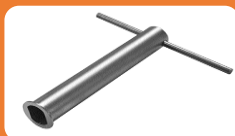
- + З цією машиною всі піцерії зможуть отримати кульки з тіста, готові до розквашування.
- + Завдяки роботі машини все повітря, що міститься в тісті, видаляється і виходить ідеальна кулька.
- + Машина може безперервно округляти кульки від 20 г до 300 г з PAL300 і до 1000 г з PAL1300, з годинним виробництвом приблизно 2600 штук.
- + Перевага цієї машини в тому, що вона працює без нагріву продукту.
- + Машина була розроблена та виготовлена з матеріалів, вибраних відповідно до норм CE для професійного використання.
- + Характеристики: кришка з мікроперемикачем, тефлонова або алюмінієва спіраль на замовлення, викидач старт-стоп з блоком управління 24В, потужний двигун з редуктором включення. Усі деталі знімні, що дозволяє швидко та легко чистити.
- + Різні напруги запитом.



DIV 300 MN/TR

| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Розміри виробу:</i> | 59x110xH148 см |
| <i>Вага нетто:</i> | 133 кг |
| <i>Електричне підключення:</i> | 230x50x1 (MN) 400x50x3 (TR) |
| <i>Потужність:</i> | 920 Вт/1,22 к.с. |
| <i>Ємність резервуару:</i> | 30 кг |
| <i>Вага порцій:</i> | 20-300 гр |

- + ТІСТОДІЛИТЕЛЬ DIV 300: для поділу 30 кг тіста на порції приблизно від 20 до 300 г.
- + Вага порції вибирається за допомогою фотоелемента, який вимірює відстань між виходом тіста з конуса та ріжучим ножом.
- + Точність ваги залежить від типу вставленого тіста. Воно повинно мати потрібну вологість і бути досить міцним і не впасти, перш ніж його зафіксує фотоелемент. Рівень похибки при порціонуванні становить 3-5%.
- + Він побудований з усіма частинами з нержавіючої сталі та з дотриманням усіх заходів безпеки, які вимагаються професійними правилами CE.
- + Характеристики: для поділу 30 кг макаронів, два конуса в комплекті (45-70), кришки з мікроперемикачами, блок управління 24 В – IP55, регулювання ваги за допомогою фотоелемента, різні напруги за запитом.



КЛЮЧ

Поставляється з кожною машиною. Це дозволяє від'єднати шнек у резервуарі, щоб забезпечити просте та швидке очищення



РЕЗЕРВУАР

Усі внутрішні елементи виготовлені з електрополірованої нержавіючої сталі, що робить їх гладкими, антикорозійними та легкими для чищення



ФОТОЕЛЕМЕНТ

Потрібна вага досягається шляхом розміщення фотоелемента. Використання такого типу технології дозволяє мати дуже низькі відсотки різниці у вазі між порціями



КОНУС Ø70

Поставляється з кожною машиною. Дозволяє отримувати порції тіста від 70 до 300 грам



КОНУСУ Ø45

Поставляється з кожною машиною. Дозволяє отримувати порції тіста від 40 до 150 грам



НІЖ

Виготовлений з гострої та обробленої нержавіючої сталі, вона дозволяє залишатися гострою протягом тривалого часу, щоб мати довготривалу точність різання