

Spezzatrice Automatica a Divisioni Rettangolari

Automatic Divider Rectangular Divisions

SD10 - SD15 - SD20 - SD30 - SD10/20 - SD15/30



La spezzatrice automatica a divisioni rettangolari è costruita con materiali rigorosamente selezionati. Affidabile, silenziosa e veloce questa macchina è completamente automatica: funziona mediante un'apparecchiatura oleodinamica ed è dotata di un'interfaccia a schermo tattile di facile uso. Oltre ad ottenere ottimi risultati con qualsiasi tipo di pasta ed eliminare l'intervento manuale, consente di ridurre notevolmente il ciclo di lavorazione e di spezzare tutte le paste, con o senza pressione, senza alterare la struttura alveolare della pasta.

La porta anteriore della macchina è interbloccata e agganciata con un magnete, in modo da permettere una facile apertura per la pulizia della macchina in sicurezza.

La macchina è concepita per ridurre al minimo la manutenzione. Tutte le parti elettriche sono perfettamente isolate dai residui di pasta e dall'umidità. Tutti i componenti soggetti ad usura sono facilmente intercambiabili e non richiedono lunghi fermi macchina.

La struttura della macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304.

Tutti i componenti a contatto col prodotto sono certificati per uso alimentare.

La macchina è facile da movimentare perché montata su ruote di cui due con freno.

The automatic divider rectangular divisions is built strictly selected materials. Reliable, silent and fast this machine is fully automatic: it works using hydraulic equipment and is equipped with a touch screen interface easy to use. Besides getting good results with any type of dough and eliminate manual intervention, can greatly reduce the manufacturing cycle and break all pastries, with or without pressure, without altering the cellular structure of the dough.

The front door is interlocked machine and attached with a magnet, so as to enable an easy opening for cleaning the machine safely.

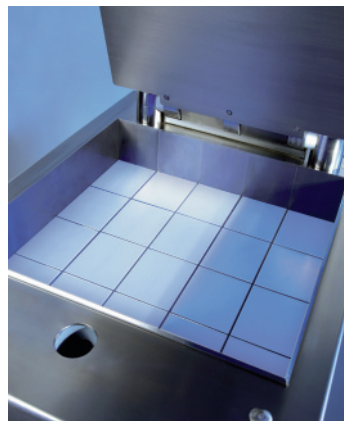
The machine is designed to minimize maintenance. All electrical parts are perfectly isolated from residues of pasta and moisture.

All components subject to wear are easily interchangeable and do not require lengthy stoppages.

The structure of the machine is entirely constructed in stainless steel AISI 304.

All parts in contact with the product are certified for alimentary use.

The machine is easy to handle because it is mounted on castors, two of which with brakes.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	SD10	SD15	SD20	SD30	SD10/20	SD15/30
Divisioni Divisions	10	15	20	30	10/20	15/30
Profondità piatto Plate depth	95 mm	95 mm	95 mm	95 mm	95 mm	95 mm
Capacità impasto Dough capacity	4÷17 kg	4÷17 kg	4÷17 kg	4÷17 kg	4÷17 kg	4÷17 kg
Pezzatura Splitting	400÷1700 g	265÷1135 g	200÷850 g	135÷565 g	200÷1700 g	265÷1135 g
Lunghezza Length	695 mm	695 mm	695 mm	695 mm	695 mm	695 mm
Larghezza Width	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Altezza Height	1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
Massa Mass	330 kg	330 kg	330 kg	330 kg	340 kg	340 kg
Potenza totale Total power	0.87 kW	0.87 kW	0.87 kW	0.87 kW	0.87 kW	0.87 kW