

Dzielarka ciasta Parta U

Uniwersalna maszyna do dzielenia ciasta

Właściwości

Dzielarka Parta U nadaje się do prawie wszystkich rodzajów ciasta. Zastosowano w niej najnowsze rozwiązania techniki, poparte długoletnim doświadczeniem w produkcji wielu rodzajów dzielarek.

Zalety

- Odpowiednia do niemal wszystkich rodzajów ciasta
- Delikatna obróbka ciasta
- Duży zakres wagowy 110-2800 g
- Możliwość optymalnego dostosowania do wielkości mieszalki
- Łatwość czyszczenia
- Możliwość różnych ustawień
- Przyjazna w obsłudze
- Optymalna dokładność
- Pozycja ciasta na taśmie odbiorczej optymalna do przekazywania do dalszej obróbki
- Nowoczesny wygląd
- Możliwość dopasowania do indywidualnych potrzeb



Ilustracja: Parta U

W seryjnej wersji Parta U :

- Obudowa z VA
- Urządzenie dzielące z odpornej stali Ni-Resist
- Uchylny lej z VA 120 litrowy z pierścieniem bezpieczeństwa
- Taśma odbiorcza poza maszyną, dł.=725 mm (Parta U 2001) i 1275 mm (Parta U 2002, U 2012 + U 2003), do wyboru na stronę prawą lub lewą
- Stała wydajność godzinowa 925 szt. (Parta U 2001), 1850 szt. (Parta U 2002 + U 2012) i 2775 szt. (Parta U 2003); inne stałe wydajności możliwe na zapytanie
- Automatyczne olejenie



Parta U

Parta U
Dzielnarka ciasta

2/2
15.11.2013

Dane techniczne

Typ	Zakres wagi	Wydajność (stała)	Zmienna (*)
- Typ 2001	300 - 2800 g	925 + 1050 szt./h	615 - 1420 szt./h
- Typ 2002	110 - 1250 g	1850 + 2100 szt./h	1230 - 2840 szt./h
- Typ 2012	300 - 2800 g/110 - 1250 g	925 + 1850 szt./h/1050 - 2100 szt./h	615 - 1420 szt./h/1230 - 2840 szt./h
- Typ 2003	110 - 660 g	2775 + 3150 szt./h	1848 - 4224 szt./h

Wymiary

- Długość 2470 mm max.
- Szerokość 1082 mm max.
- Wysokość 1839 mm max.

Waga

- Netto 620 kg.
- Brutto 820 kg.

Wartość przyłączeniowa

- 230/400 V, 3 fazy, 50 Hz
- 1,6 KVA

Opcje Parta U

- Rolka zrzucająca do niskich gramatur
- Lej uchylny, 170 litrowy z pierścieniem bezpieczeństwa, H=1712 mm
- Lej uchylny, 210 litrowy z pierścieniem bezpieczeństwa, H=1782 mm
- Lej uchylny, 245 litrowy z pierścieniem bezpieczeństwa, H=1837 mm
- Lej teflonowany
- Olejenie leja
- Olejenie na taśmie odprowadzającej
- Wyłącznik pozycyjny do wygodnego czyszczenia maszyny
- Cyfrowy wyświetlacz wagi
- Regulowana falownikowo prędkość z cyfrowym wyświetlaczem
- Posypywacz mąki na taśmie wewnętrznej i zewnętrznej
- Licznik mechaniczny
- Sygnalizator braku oleju
- Licznik elektryczny
- Podwyższenie maszyny o 100 mm, H=1712 mm

