

Wydłużarka ciasta **Combi E**

Uniwersalna wydłużarka do ciasta

Właściwości

Uniwersalna wydłużarka do różnych gatunków chleba z ciast psennych i mieszanych (<60% żyta).

Zalety

- Precyzyjne centrowanie kęsów ciasta przed podłużnym wydłużaniem
- Równomierne wałkowanie kawałków ciasta i optymalna regulacja walców dla różnych rodzajów ciast
- Łatwe czyszczenie i obsługa
- Brak klejenia się kawałków ciasta do walców oraz brak ześlizgiwania się ciasta z walców
- Bezproblemowa obróbka prawie wszystkich rodzajów ciast
- Nowoczesny design
- Konstrukcja oszczędzająca miejsce
- Deska dociskowa, łatwa do otwarcia w celu czyszczenia
- Łatwe odczytywanie poszczególnych ustawień w celu powtórzeń



Wersja seryjna Combi E :

- Taśma wprowadzająca z regulowanymi bocznymi prowadnicami
- Zewnętrzna obudowa ze stali szlachetnej
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Regulowane walce z tworzywa sztucznego
- Siatka zawijająca ciasto ze stali nierdzewnej
- Regulowana wysokość deski dociskowej z regulowanymi bocznymi prowadnicami
- Możliwość odchylenia w górę deski dociskowej
- Teflonowane boczne prowadnice

Ilustracja: Combi E



Combi E

Combi E
Wydlużarka ciasta

2/2
08.06.2010

Dane techniczne

Typ	Zakres wagi
- Combi E, bez części walcującej	200 - 2000 g
- Combi E, z częścią walcującą	
- Wydajność max 1500 szt./godz., zależnie od wagi ciasta.	

Wymiary Combi E

- Długość max 3.912 mm
- Szerokość max 773 mm
- Wysokość max 1.665 mm

Waga

- Netto kg
- Brutto kg

Wartość przyłączeniowa

- 230/400 V, 3 fazy 50 Hz
- 1,5 kVA

Opcje Combi E

- Lej zamiast taśmy doprowadzającej
- Maszyna bez części walcującej
- Posypywacz mąki mechaniczny
- Posypywacz mąki z własnym napędem
- Napędzana górna taśma zamiast deski dociskowej
- Deska dociskowa do szpiczastych końców

