

## Dzielarka do ciasta B / V 300 D

### Uniwersalne maszyny do dzielenia ciasta

#### Właściwości

Dzielarki B/V 300 D nadają się do ciast klasycznych, jak również do ciast o delikatnej strukturze. Mogą obrabiać szeroki asortyment ciast pszennych i pszenno-żytnich oraz ciasta sztywne (pizza) i miękkie (bagietki).

#### Zalety

- Solidna konstrukcja
- Długa żywotność dzięki odpornym na zużycie materiałom
- Zredukowane zużycie oleju
- Wysoka dokładność części
- Delikatne dzielenie przy wysokiej dokładności wagi
- Samoczyszczący się nóż
- Uchylny lej dla łatwego czyszczenia
- Voluminator (opcja) niskiego i wysokiego ciśnienia
- Dobra obróbka wszystkich rodzajów ciasta
- Łatwy dostęp serwisowy i do czyszczenia
- Szeroki zakres wagowy

#### W seryjnej wersji B 300 D :

- B 300 D : 1, 1/2, 2/4 komorowa maszyna
- Urządzenie dzielące z automatycznym olejeniem, 6 stałych punktów olejających
- Taśma odbiorcza: poprzeczna 720 mm
- Mechaniczny nóż odcinający ze zgarniakiem z tworzywa
- Lej 60 litrowy, stal szlachetna, H=1629 mm, z pierścieniem bezpieczeństwa
- Obsługa: włącz /wyłącz /wyłącznik awaryjny
- Wał główny, komora pomiarowa, lej z odporną na zużycie powłoką chromowo-niklową
- Tłok miarowy z brązu
- Nóż z hartowanej stali
- Obudowa ze stali szlachetnej z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Rama stalowa niklowana
- Wał korbowy i ramiona napędzające z żeliwa, niklowane

#### W seryjnej wersji V 300 D :

- V 300 D : 1, 1/2, 2/4 komorowa maszyna
- Voluminator Compact U
- Urządzenie dzielące z automatycznym olejeniem, 6 stałych punktów olejających
- Taśma odbiorcza: poprzeczna 720 mm
- Mechaniczny nóż odcinający ze zgarniakiem z tworzywa
- Lej 60 litrowy, stal szlachetna, H=1629 mm, z pierścieniem bezpieczeństwa
- Obsługa: włącz /wyłącz /wyłącznik awaryjny
- Wał główny, komora pomiarowa, lej z odporną na zużycie powłoką chromowo-niklową
- Tłok miarowy z brązu
- Nóż z hartowanej stali
- Obudowa ze stali szlachetnej z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Rama stalowa niklowana
- Wał korbowy i ramiona napędzające z żeliwa, niklowane
- Positionstop



Ilustracja: B / V 300 D



## B / V 300 D

B / V 300 D  
Dzielarka do ciasta

2/2  
16.12.2010

### Dane techniczne

| Typ        | Komora /<br>Zakres wagi |
|------------|-------------------------|
| - Typ 1010 | 1 / 100 - 1200 g        |
| - Typ 1510 | 1 / 200 - 1800 g        |
| - Typ 2010 | 1 / 400 - 2400 g        |
| - Typ 1012 | 1 / 100 - 1200 g        |
|            | 2 / 50 - 300 g          |
| - Typ 1512 | 1 / 200 - 1800 g        |
|            | 2 / 50 - 500 g          |
| - Typ 2012 | 1 / 400 - 2400 g        |
|            | 2 / 100 - 1050 g        |
| - Typ 2024 | 2 / 100 - 1050 g        |
|            | 4 / 50 - 400 g          |

### Wydajność (stała)

|                        |
|------------------------|
| - 925 lub 1030 szt./h  |
| - 925 lub 1030 szt./h  |
| - 925 lub 1030 szt./h  |
| - 925 lub 1030 szt./h  |
| - 1850 lub 2060 szt./h |
| - 925 lub 1030 szt./h  |
| - 1850 lub 2060 szt./h |
| - 925 lub 1030 szt./h  |
| - 1850 lub 2060 szt./h |
| - 1850 lub 2060 szt./h |
| - 3700 lub 4120 szt./h |

### Wydajność (zmienna) (opcja)

przez sterownik z cyfrowym odczytem częstotliwości

|                                                |
|------------------------------------------------|
| - 507-1160 lub 637-1456 lub 700-1600 szt./h    |
| - 507-1160 lub 637-1456 lub 700-1600 szt./h    |
| - 507-1160 lub 637-1456 lub 700-1600 szt./h    |
| - 507-1160 lub 637-1456 lub 700-1600 szt./h    |
| - 1014-2320 lub 1274-2912 lub 1400-3200 szt./h |
| - 507-1160 lub 637-1456 lub 700-1600 szt./h    |
| - 1014-2320 lub 1274-2912 lub 1400-3200 szt./h |
| - 507-1160 lub 637-1456 lub 700-1600 szt./h    |
| - 1014-2320 lub 1274-2912 lub 1400-3200 szt./h |
| - 1014-2320 lub 1274-2912 lub 1800-3200 szt./h |
| - 2028-4640 lub 2548-5824 lub 2800-6400 szt./h |

### Wymiary (w zależności od wyposażenia)

- Długość max. 2520 mm
- Szerokość max. 1225 mm
- Wysokość max. 1829 mm

### Waga

- Netto 720 kg
- Brutto 880 kg

### Wartość przyłączeniowa

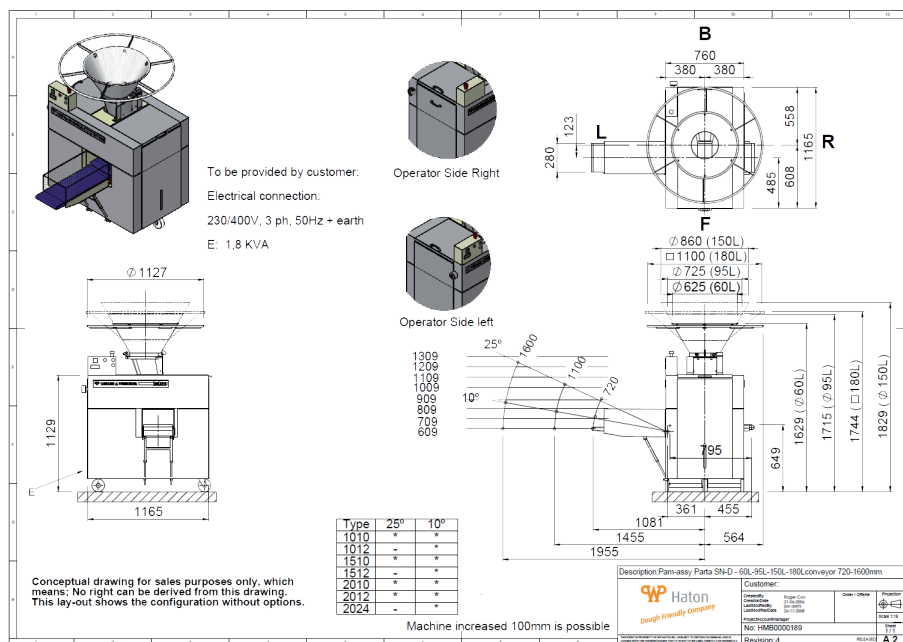
- 230/400 V, 3 fazy 50 Hz
- 1,8 kVA

### Opcje B / V 300 D

- Lej 95 l, 150 l, 250 l
- Lej teflonowany dla lejów okrągłych 95 i 150 litrów
- Olejenie leja
- Licznik
- Positsinsstop w celu łatwego czyszczenia
- Mechanizm serwo z cyfrowym nastawianiem wagi
- Falownik do różnych prędkości
- Taśma odprowadzająca 1600 mm (standardowo 1100 mm)
- Mechaniczny posypywacz mąki
- Siatka zawijająca na taśmie odprowadzającej
- Osobny napęd wewnętrznej i zewnętrznej taśmy transportowej z motoreduktorem lub bębniem
- Podwyższenie maszyny o 100 mm

### Wykonanie specjalne V 300 D

- Hybrydowe tłoki do minimalizacji zużycia oleju



HERT Sp. z o.o. Sp.k. ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa, Poland.  
Phone +48 (22) 594 05 00, Fax +48 (22) 594 05 26, biuro@hert.pl, www.hert.pl

Werner & Pfleiderer Haton B.V. Industrieterrein 13, 5981 NK Panningen, The Netherlands.  
Phone +31(0)77 - 307-1860. Fax +31(0)77-307-5148. info@wp-haton.com . www.wp-haton.com