

Dzielarka do ciasta B / V 300

Uniwersalne maszyny do dzielenia ciasta

Właściwości

Dzielarki nadają się zarówno do ciast klasycznych, jak również do ciast o delikatnej strukturze. Mogą obrabiać szeroki asortyment ciast pszennych i pszenno-żytnich, 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

W seryjnej wersji B 300 :

- B 300 : 1 komorowa maszyna
- Urządzenie dzielące z automatycznym olejeniem, 6 stałych punktów olejających
- Taśma odbiorcza: prosta 1485 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 :

- V 300 : 1 komorowa maszyna
- Voluminator Compact U
- Urządzenie dzielące z automatycznym olejeniem, 6 stałych punktów olejających
- Taśma odbiorcza: prosta 1685 mm z szybkozłączem i zgarniakiem
- 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



B / V 300

B / V 300
Dzielarka do ciasta

2/2
16.12.2010

Dane techniczne

Typ	Zakres wagi
- Typ 1000	100 - 1200 g
- Typ 1500	200 - 1800 g
- Typ 2000	400 - 2400 g

Wydajność (stała)
- 910 lub 1010 szt./h
- 910 lub 1010 szt./h
- 910 lub 1010 szt./h

Wydajność (zmienna) (opcja)
- 500 - 1500 szt./h

Wymiary (w zależności od wyposażenia)

- Długość max. 2208 mm
- Szerokość max. 1152 mm
- Wysokość max. 1829 mm

Waga

- Netto 720 kg
- Brutto 880 kg

Wartość przyłączeniowa

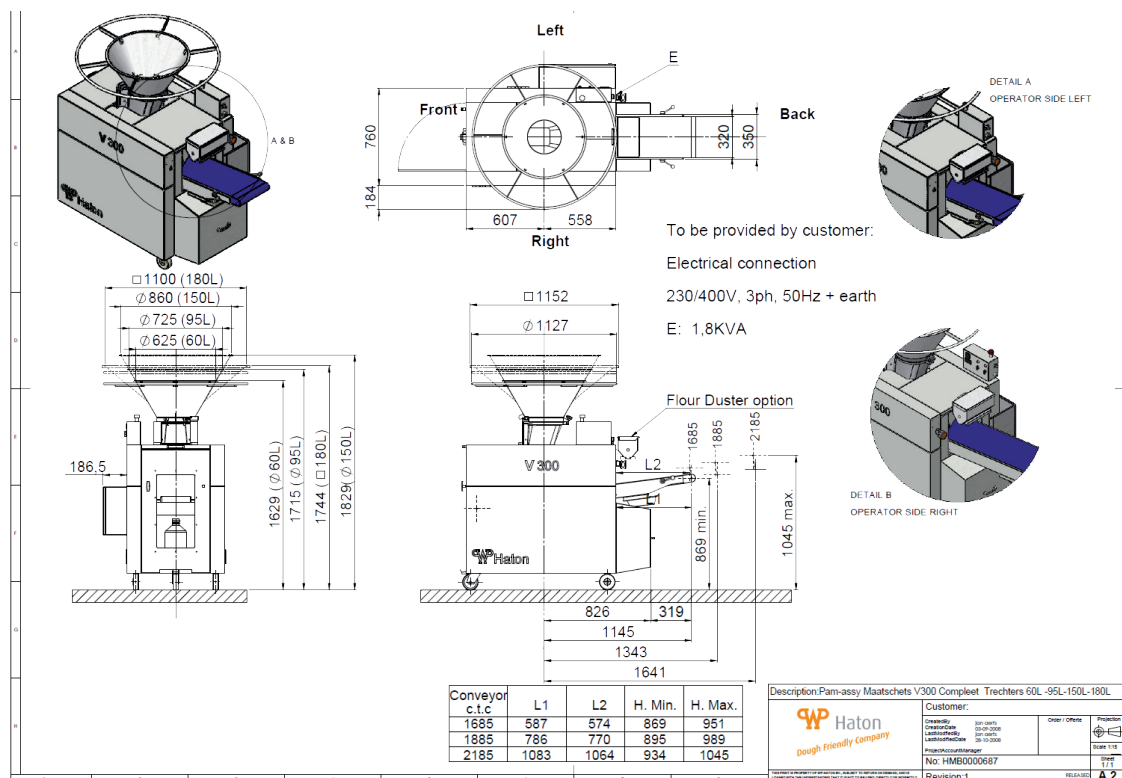
- 230/400 V, 3 fazy 50 Hz
- 1,8 kVA

Opcje B 300

- Lej 95 l, 150 l, 250 l
- Lej teflonowany dla lejów okrągłych 95 i 150 litrów
- Olejenie leja
- Licznik
- Mechanizm serwo z cyfrowym nastawianiem wagi
- Falownik do różnych prędkości
- Taśma odprowadzająca 1685 mm, 1885 mm, 2185 mm
- Mechaniczny posypywacz mąki
- Siatka zawijająca na taśmie odprowadzającej możliwa od 1885 mm
- Podwyższenie maszyny o 100 mm

Opcje V 300

- Hybrydowe tłoki do minimalizacji zużycia oleju
- Taśma odprowadzająca 1885 mm, 2185 mm



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