



Объемные тестоделители SLIM

с вакуумной измерительной системой для деления нежирного теста, при котором оно не подвергается сдавливанию

Компактные тестоделители модельного ряда SLIM используют точную вакуумную систему (вместо поршневой системы, в которой поршень давит на тесто), чтобы получить одинаковые порции теста, и отлично подходят для пекарен и супермаркетов. Эта передовая технология обеспечивает превосходное качество продукции, благодаря тому, что тесто не сдавливается.

Тестоделители SLIM используют вакуумную систему, чтобы втянуть, а затем нарезать тесто. Таким образом, тесто не подвергается сдавливанию. Такая система идеальна для работы с деликатными типами теста, даже с высоким содержанием воды.

Тестоделители SLIM идеальны, чтобы выпускать различные продукты небольшими партиями. Можно быстро менять продукцию, так как тесто не остается в системе делителя. Модель отличается компактным дизайном, подвижностью, благодаря поворотным колесикам и не требует много места.

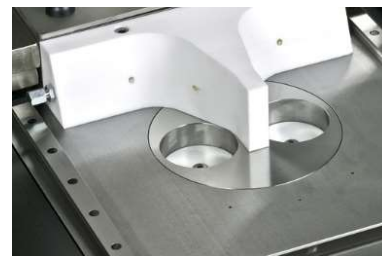
Ежедневная чистка займет всего несколько минут, так как машину не нужно открывать. Поршень и воздушный фильтр можно легко достать для чистки с помощью специального инструмента, который поставляется вместе с машиной. Загрузочная воронка снимается очень быстро откручиванием 4 болтов.



Точная вакуумная система для деления теста без сдавливания для любых типов теста.



Надежная гигиеничная машина; тесто не остается вакуумной камере, что делает машины SLIM простыми в очистке и идеальными для быстрой смены типов теста.



Имеется высококлассный вакуумный цилиндр из нержавеющей стали с одним или двумя поршнями.



Точная вакуумная система герметизации для высококачественного деления теста на части.

Объемные тестоделители SLIM

с вакуумной измерительной системой для деления нежирного теста, при котором оно не подвергается сдавливанию

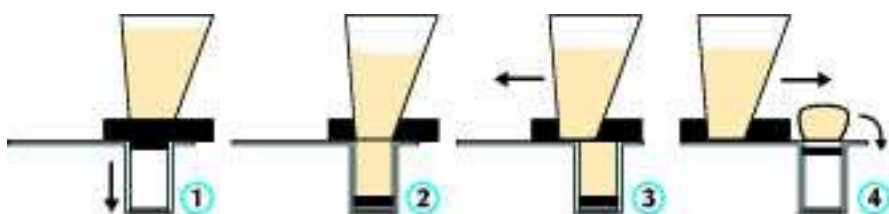
SLIM 700	80 - 700 gr
SLIM 1400	200 - 1400 gr
SLIM 1700	300 - 1700 gr
SLIM 2x200	50 - 200 gr

- Вакуумная система герметизации со встроенным вакуумным насосом и компрессором
- Высококласные цилиндр и поршень из нержавеющей стали
- Загрузочная воронка с тефлоновым покрытием для теста массой от 50 до 90 кг
- Производительность до 1100 порций в час (2x200 2200 в час)
- Электронный переключатель скорости, счетчик количества и ручная регулировка веса
- Разгрузочный ремень длиной 25 см (Высота разгрузочного конвейера 70-75 см)
- Крышки из нержавеющей стали
- Поворотные колесики с тормозами
- Низкое энергопотребление (1,6 кВт)

Опции

- Разгрузочный ремень длиной 50 см (Высота разгрузочного конвейера 70-80 см)
- Разгрузочный ремень длиной 100 см (Высота разгрузочного конвейера 70-90 см)
- Смазка пластины загрузочной воронки
- Дополнительная смазка толкателе (3 или 5 отверстий)
- Приподнятая несущая рама 10 или 30 см
- Электрический мукопосыпатель
- Загрузочная воронка на 90 кг
- Высота конвейерной ленты / сдвоенный разгрузочный конвейер (до 165 см)
- Модуль предокруглителя
- Модуль предокруглителя для комков теста 20 - 1200 г
- Отсадочная машина объемом 150 или 300 л
- Регулируемый клапан уменьшения вакуума для теста с большим содержанием воды
- Дополнительный выключатель пуска/останова машины рядом с разгрузочным конвейером
- Подача сжатого воздуха
- конвейер с вафельной структурой
- Формовочная пластина на разгрузочном конвейере*
- Очиститель от теста на разгрузочном конвейере
- Оптическая защитная шторка на загрузочной воронке

* Только вместе с разгрузочным конвейером 100 см



Оptionальный сдвоенный разгрузочный конвейер для длительного формования и транспортировки порций теста с макс. высотой 165 см.



Автоматический мукопосыпатель из нержавеющей стали для точного непрерывного дозирования муки или дозирования муки с интервалами (опция).



Широкий выбор опциональных предокруглителей и округлителей для разных типов теста.