

ОБЪЕМНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДЕЛИТЕЛЬ **Модель РМ 2 поршень (РМ 2Р110)**

ПРИМЕНЕНИЕ

Деление и автоматическое взвешивание теста для хлеба и багетов (объемная система).

МОЩНОСТЬ

*Скорость от 1.800 до 5.400 штук заготовок в час.
Деленные куски от 80 г до 800 г (*).*

(*): Информация меняется в зависимости от типа теста.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цифровой счетчик кусков теста

Когда достигает номер необходимых кусков машина останавливается автоматическим образом.

Система фильтрация масла

Автоматическое закрытое смазывание механизмов с процессом рециркуляции после фильтрации. Как следствие: малое потребление масла.

Механический мукомол

Позволяет избежать склеивание заготовок до загрузки в комнату отдыха.

Машина на колесо:

Позволяет двигать машину быстро и легко.

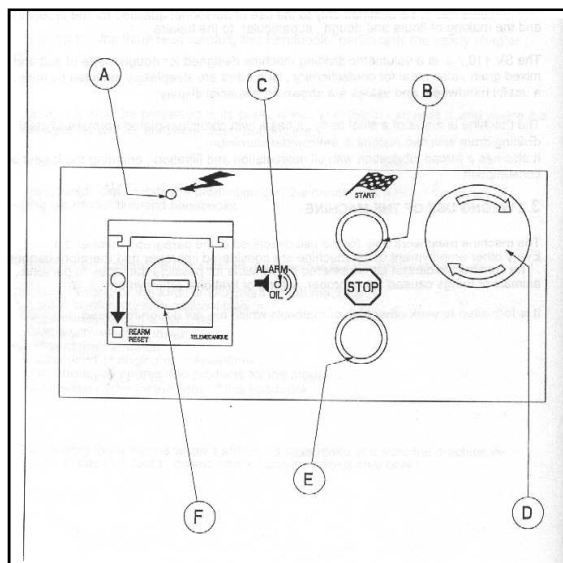


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ - ВАРИАНТЫ

Регулированы вес заготовок на электронном управлении перед машиной.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ



- A- Вкл\выкл лампа
- B- Включатель
- C- Электрический аварийный сигнал
- D- Аварийная кнопка
- E- Выключатель
- F- Главный выключатель

ВЕС - УПАКОВКА

Вес нетто: 520 кг

Картонная упаковка :

Вес брутто:: 550 кг

Размеры: (Длина X Ширина X Высота):
1,00м X 2,00м X 1,50м

Деревянная упаковка: ():*

Вес брутто:: 600 кг

Размеры: (Длина X Ширина X Высота):
1,00м X 2,00м X 1,50м

ГИГИЕНА - БЕЗОПАСНОСТЬ

Делитель Diva в соответствии с :

- 89/392 ЕЭС директивой машины.
- Трудовым кодексом.

РАЗМЕРЫ



H1 : Резервуар 100 кг

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 380 Volts / 50 Hz / 1,5 Kw
 - 380 Volts / 60 Hz / 1,5 Kw
 - 220 Volts / 50 Hz / 1,5 Kw
 - 220 Volts / 60 Hz / 1,5 Kw
- Электропитание: кабель 3 м. TRI + T + N

 **Mécapâte**
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Дистрибьютор: