

# Kónický vykulovač typ Conyca, Artezen, Itálie



Jednoduchý kónický vykulovač Conyca **pro menší pekárny** je k dispozici ve třech variantách podle pracovního váhového rozsahu. Konstrukčně je vhodný pro různé druhy těsta a typy produktů. Délka vykulovací dráhy je 3,75 m. Není vhodný pro velmi lepkavá těsta.

## Výhody stroje:

- poteflonovaný kužel a mantinely
- zaprašovač nad výpadem
- mobilní, na kolečkách s brzdou
- plynulý rozběh stroje pro stabilitu při zařazení v lince
- elektronika uvnitř stroje
- snadná údržba a čištění
- jednoduché ovládání

## Volitelné příslušenství:

- ofukování kuželu teplým nebo studeným vzduchem



Typ	Kapacita max. ks / h	Váhový rozsah g	Příkon připojení	Váha kg	Rozměry mm
Conyca 0,5	2500	100 – 500	0,75 kW 400 V (+2,25 pro teplý vzduch)	245	850 x 1019 x 1422
Conyca 1,2		200 – 1200			
Conyca 1,8		400 – 1800			

0823

#chcipekarnu

omega