

Dělička těsta

DAUB, Holandsko

¾ automat se zakružováním typ DR Robot

Lisování a dělení těsta stiskem tlačítek, bez námahy, hydraulickým systémem. Následně se pákou na přední straně stroje spustí proces vykulování a určuje se jeho doba a intenzita. Dělení je velice přesné. Stroj lisuje těsto jemně, nedochází k poškození těsta. Přesné seřízení vykulovacích komůrek a dynamický vykulovací pohyb vyrábějí perfektní klonky.

Výhody stroje:

- snadná práce
- vyhovující pracovní výška (1000 mm)
- vysoký výkon
- jemné zpracování těsta
- jednoduchá údržba
- mobilní, lehce přemístitelný
- možnost rychlé výměny dělicí hlavy pro změnu gramáže přímo na pekárně

Za účelem čištění nebo výměny je dělicí hlava překlopena a jednoduše se vyjme. Všechny části jsou snadno přístupné. Části, které přicházejí do styku s těstem, jsou speciálně upraveny. Hlava má teflonový povlak, což zlepšuje výsledky vykulování.



Typ – dělicí hlava	Rozmezí hmotnosti klonků	Počet klonků
DR Robot 2/30	25 – 85 g	30
DR Robot 3/30	30 – 100 g	30
DR Robot 3/36	25 – 85 g	36
DR Robot 3/52	16 – 45 g	52
DR Robot 4/14	130 – 250 g	14
DR Robot 4/30	40 – 130 g	30
DR Robot 4/36	30 – 110 g	36
DR Robot 4/09 čtvercová	100 – 440 g	9

Technická data:

Příkon / připojení	1,3 kW / 400 V
Rozměry (d x š x v):	620 x 670 x 1700mm
Hmotnost:	380 kg

0823

#chcipekarnu

omega