

Dělička těsta kontinuální

typ Ceres 2.1

KÖNIG, Rakousko

KÖNIG

Unikátní systém bezstresového dělení těsta gravitační metodou. Těsto vlastní vahou vytéká v nastavené štěrbině mezi dnem a stěnou násypky na pomoučněný kruhový dopravník, který lem těsta předává na vynášecí dopravník. Jeho součástí je gilotina, která dělí lem těsta na kusy podle signálu z kontinuální elektronické váhy umístěné na výstupu z děličky.

- možnost zpracovávat těsta s vysokým obsahem žitné mouky a s dlouhou dobou kynutí
- násypka na 300 l těsta s vnitřním kuzelem, olejování násypky i kužele
- kruhový dopravník s vlastním moučněním a napojením na vynášecí pás ke gilotině
- nastavitelná šíře pásu těsta 60 – 150 mm
- dotykový ovládací panel
- elektronická průběžná váha s gilotinou



Těsto	Rozsah gramáží	Kapacita	Počet seků gilotiny	Příkon / připojení
100% pšeničné až 100% žitné	300 – 1.800 g	300 - 1.200 kg / hod 400 - 1.500 ks / hod	7 – 25 / min	1,5 kW / 400 V



0823

#chcipekarnu

omega