

Dělička těsta kontinuální

typ Ceres 2.2

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 370 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	100 – 2.000 g	90 - 1.260 kg / hod 360 - 1.800 ks / hod	6 – 30 / min	2 kW / 400 V



0824

#chcipekarnu

omega