

Kónický vykulovač SMQ

Sinmag



Jednoduchý a cenově dostupný kónický vykulovač Sinmag v provedení SMQ 10 nebo SMQ 20 je vhodný pro menší pekárny na vykolení různých druhů těst a typů produktů. Může být používán samostatně nebo v lince. Není vhodný pro velmi lepivá těsta.

Výhody stroje:

- poteflonovaný kužel a mantinely jsou pevně nastavené
- zaprašovač nad výpadem
- mobilní, na kolečkách s brzdou
- elektronika uvnitř stroje
- snadná údržba a čištění
- jednoduché ovládání

Volitelné příslušenství:

- ofukování kuželu



Typ	Délka vykulovací dráhy	Kapacita max. ks/h	Váhový rozsah g	Příkon připojení	Váha kg	Rozměry mm š x hl x v
SMQ 10	3600 mm	1800	300 – 1100	0,75 kW 400 V	320	860x860x1420
SMQ 10S			100 – 350			
SMQ 20	6000 mm		300 – 1100		450	1050x1150x1600
SMQ 20S	100 – 350					

0823

#chcipekarnu

omega