

Krájecí stůl, typ TL-I

Z.MATIK, Itálie

Z.MATIK
DOUGH LOVERS

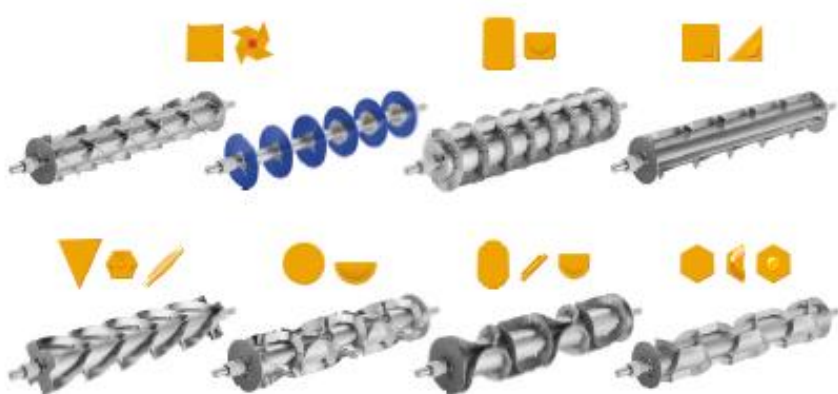
Krájecí stůl slouží pro výrobu širokého sortimentu jemného pečiva (croissantů, plundrových taštiček apod.). Stůl je z nerezové oceli s řezací stanicí, dvěma podpěrami plechů, škrabkou na čištění pásu a pedálem pro nožní ovládání. Spodní podpěrná deska je součástí dodávky (kromě modelu TL200-I). Připojení 230V s frekvenčním měničem. Krytá řezací stanice je pro dva pracovní válce (nerezové krájecí nože na hřídeli) na podélné a příčné, nebo trojúhelníkové krájení. Vykrájené kousky těsta se mohou ručně plnit a překládat do požadovaných tvarů. Pracovní dopravníkový pás široký 600 mm. Užitečná řezná plocha 540 mm.

Výhody stroje: délka 2.000 mm až 6.000 mm podle zadání zákazníka (po 500 mm)



Volitelná výbava:

- ☐ válce pro podélné a příčné krájení dle výběru



0226

#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/35
038 61 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com