

BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

VITELLA

AUTOMATISK DELEVIRKEMASKINE

30 DELINGER:

Delevirker er maskiner, der skærer et stykke rå dej i små portioner som derefter rulles ved hjælp af en oscillerende plade. Derved opnås kugler med samme vægt og form, alt sammen få sekunder.

- Hydraulisk automatisk maskine med to presse cylindre.
- En cylinder til presning og en til skæring og afrunding
- Kontrolpanelet giver mulighed for indstilling af tid på presning, afrunding og åbning af formningskammeret
- Knap for rengøring af kniv
- Kan gemme op til 9 forskellige programmer
- Forsynet m. 4 hjul, 2 hjul m. bremse
- Maskinen leveres med 3 dejplader

Tekniske data:

Delinger:	30
Vægt min/max gr:	40-135
Arbejdstid for deling af 1 plade, 30 delinger:	15 sek
Kapacitet, kg:	4
Kapacitet, stk/time:	5400
EL:	400/3/50
Vægt:	245 kg

Optioner:

Ekstra Dejplader

Maskinen kan fås i forskellige delinger. Se skema nedenfor.

BAKOCA

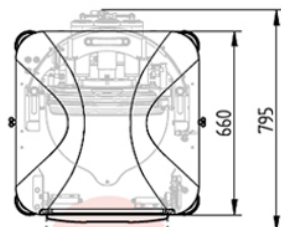
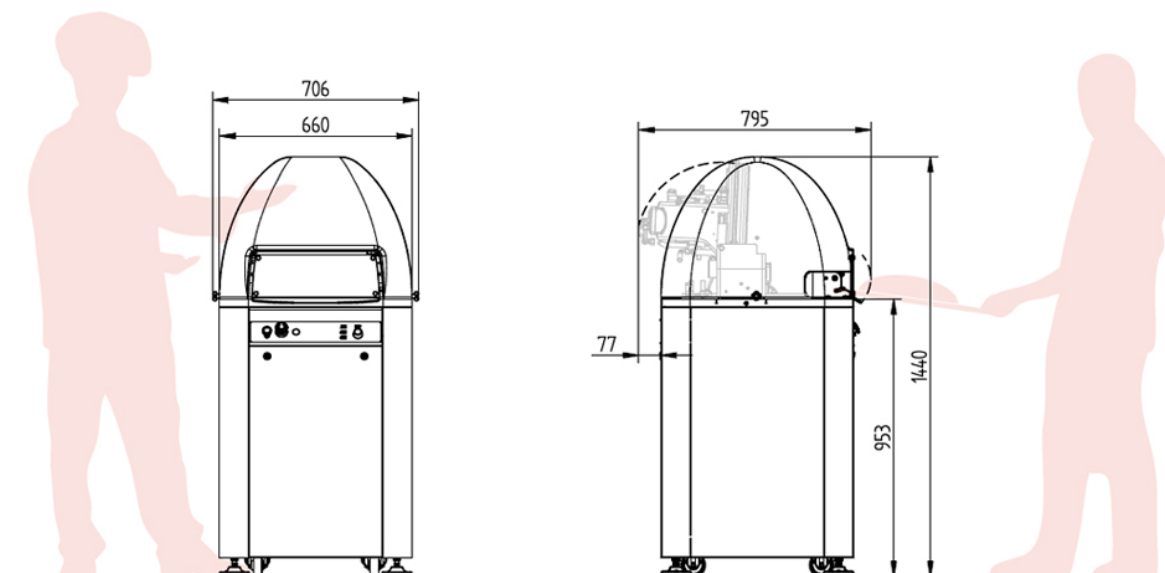
BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

MASKIN DIMENSIONER



BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR



BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

divisions	min weight gr	max weight gr	basin capacity kg	head diameter mm	hourly capacity pz/h
11	180	500	5.5	400	1300
15	150	360	5.5	400	1800
18	120	280	5	400	2100
22	60	220	5	400	2600
30	40	135	4	400	3600
36	34	110	4	400	4300
30s	25	90	2.7	340	3600
52	12	30	1.6	340	6200