Описание товара Тестоделитель Vitella SPA SA 36

Описание

- Технические данные Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками. Рабочий цикл 1.
- вставить лоток вручную;
- 2.
- отрегулировать открывание камеры;
- 3.
- при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
- 4.
- повернуть рычаг сворачивания;
- 5.
- вынуть лоток с сформованными изделиями. Используемые материалы Структура из оцинкованной электросварной стали;
- Покрытия из крашеной стали или из нержавеющей стали;
- Чаны, ножи и решетки из нержавеющей стали 304;
- Прессы из пищевого полиэтилена PE500;
- Внутреннее покрытие крышки из пищевого полиэтилена PE500;
- Лотки из пищевого полиэтилена PETG;
- Головки из алюминия anticorodal MG5 с твердым анодированием 20 микрон;
- Чугунное кольцо с химическим никелевым покрытием 10 микрон.

Характеристики

Длина, мм	680
Ширина, мм	660

Высота, мм	1470
Ширина в упаковке, мм	750
Высота в упаковке, мм	1650
Масса, кг	173
Вес в упаковке, кг	198
Напряжение, В	380
Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	0,55
Длина в упаковске, мм	750
Страна сборки	Италия
Высота, мм	1470
Длина, мм	680
Страна сборки	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.