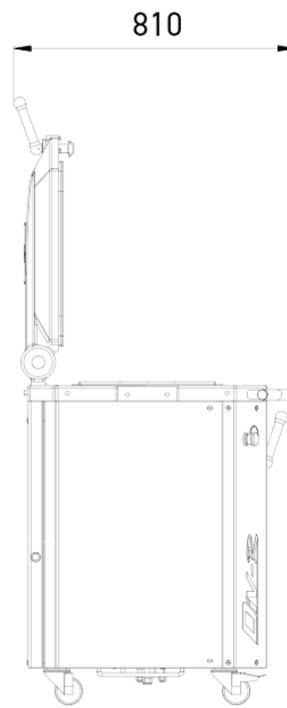
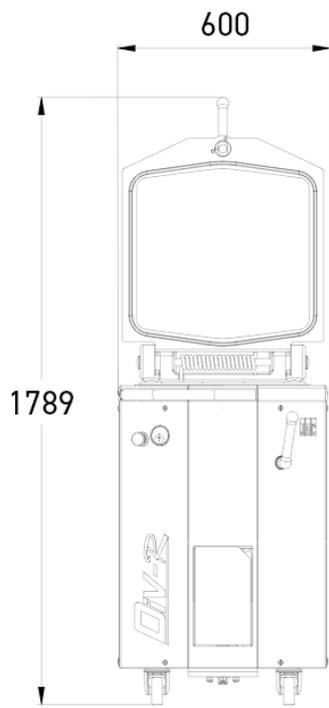


## Hydraulische Teigteiler



- ✓ Steigerung der Produktivität
- ✓ Einfache Reinigung
- ✓ Einstellung des Drucks
- ✓ Laufruhe (-65 dB)
- ✓ Edelstahlverkleidung





## KENNDATEN

Abmessungen der rechteckigen Wannen (LxBxH) (in mm)	460 x 387 x 125
Abmessungen der Gusswanne (LxL) (in mm)	115 x 75
Gewicht min. max. der Teiglinge (in g)	150 / 950
Fassungsvermögen der Wanne (in kg)	19
Gewicht min./max. (in g) in der Stellung 10 Teilungen	300 / 1.900
Mehlstaubauffangsystem	•
Automatisches Hochfahren der Messer	•
Einstellbarer Druck	•
Mehlauffangbehälter	•
Schutzgriff	•
Motorleistung (in kW)	1,5
Nettogewicht (in kg)	265
Easyclean	•

## TECHNISCHE AUSWÄHLEN

Stromversorgung	230V einphasig (EXTRAKOSTEN) nicht kompatibel mit der 10 / 20 Teilungen option, 230 V dreiphasig ,400 V dreiphasig +N
Stromfrequenz	50 Hz, 60Hz (EXTRAKOSTEN)
Optionen (Extrakosten)	Fullmatic, 10 / 20 Teilungen nicht kompatibel mit 230V einphasiger Stromversorgung, Easyflour

## STÄRKEN



### Easyclean

Diese extrem widerstandsfähige Behandlung durchzieht das gesamte Material und sorgt für außerordentliche Anti-Haftbedingungen, die sich im Laufe der Zeit noch weiter verbessern.



### 10/20 (option)

10 / 20 Teilungen Für die Arbeit mit 10 Teilungen (230 mm x 75 mm) oder 20 Teilungen (115 mm x 75 mm).



### Edelstahlmulde und -Messer

Automatisches Anheben der Messer zur Erleichterung der Wartung.



### Einstellbarer Druck

Verhindert das Entgasen der verschiedenen Teigsorten.