

Divimax



- Teilt die Anstrengung auf
- Produziert ein Maximum an Behältern
- In minimalem Platz
- Bietet Ergonomie an einem körperlich besonders anstrengenden Arbeitsplatz
- Gruppirt und faltet bis zu 7 Teigstücke von 1580 g direkt auf das Ausgabeband
- Kalibriert Behälter von 2 kg bis 11 kg
- Produziert bis zu 327 Behälter pro Stunde

Trichter aus Edelstahl mit einer Kapazität von 160 kg

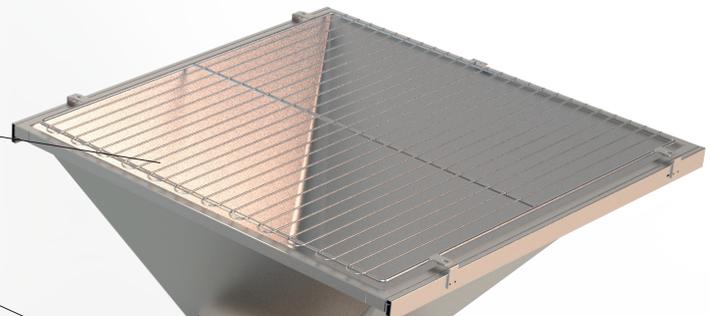
Option: Edelstahltrichter mit Teflonbeschichtung

Option: Trichter mit einer Kapazität von 200 kg

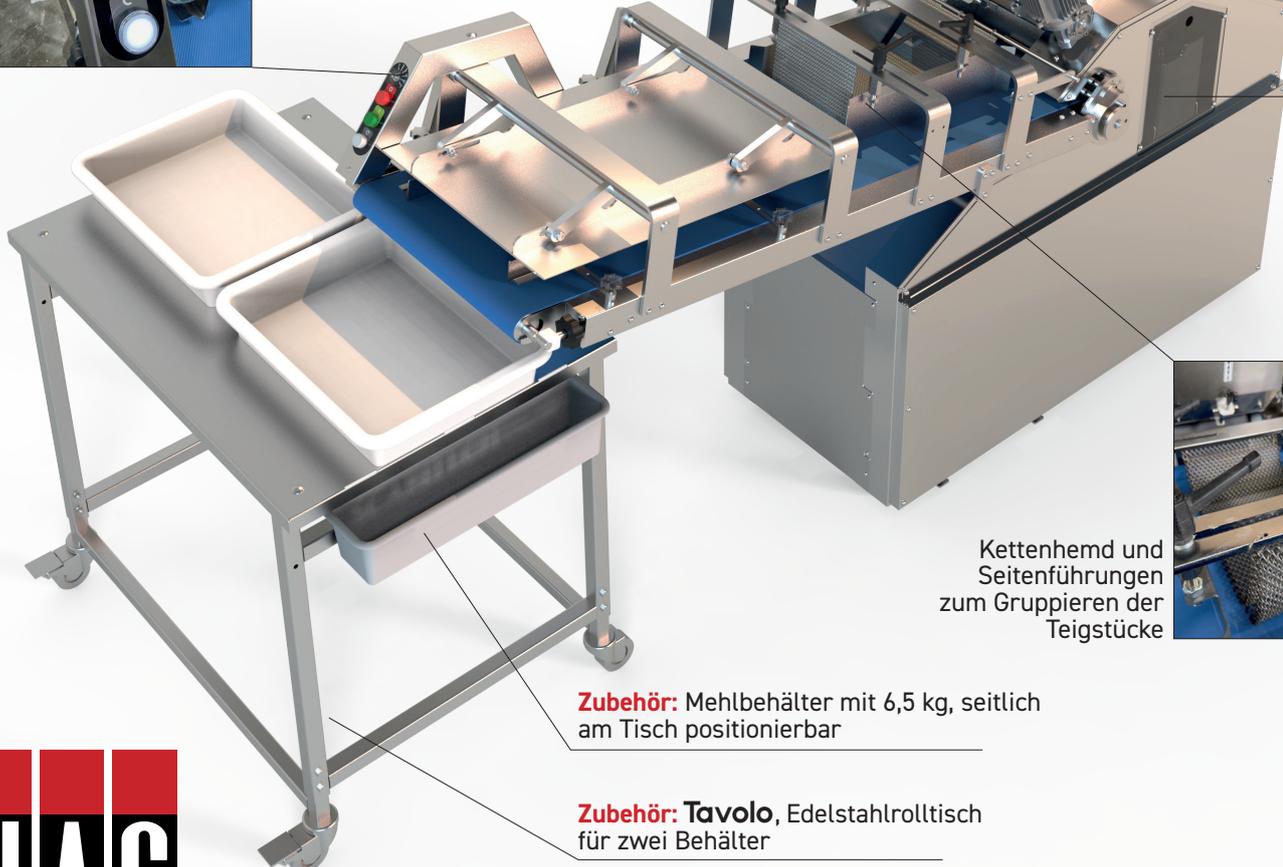
Mehler mit einstellbarem Durchfluss und unabhängigem Motor



Einfache und ergonomische Steuerung mit Auswahl der Teigstückanzahl pro Behälter



Schmierung im geschlossenen Kreislauf



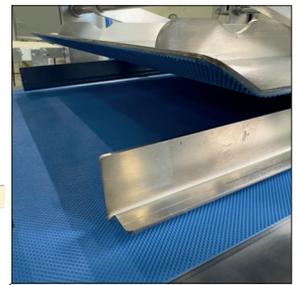
Kettenhemd und Seitenführungen zum Gruppieren der Teigstücke



Zubehör: Mehlbehälter mit 6,5 kg, seitlich am Tisch positionierbar

Zubehör: Tavolo, Edelstahlrolltisch für zwei Behälter

Schutzgitter auf Führungsschienen



Obere Kalibrierplatte und einstellbare Seitenführungen

Manuelle Gewichtseinstellung



Option: Elektrische Gewichtseinstellung



Berechnungstabelle zur Einstellung des Gewichts der Teigstücke basierend auf deren Anzahl und dem gewünschten Gesamtgewicht



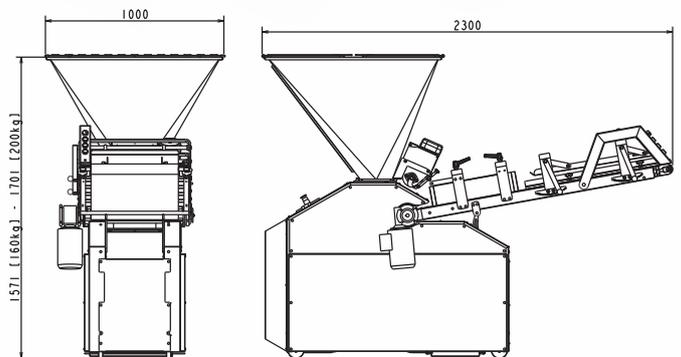
Optionen für die Stromversorgung:

- 400V Dreiphasig
- 230V Dreiphasig (option)

Motorisiertes Polyurethanband, höhenverstellbar

TECHNISCHE DATEN

Min./Max.-Gewicht der Behälter in kg	2/11
Maximale Kapazität in Behältern/Stunde	327
Anzahl der Teigstücke/Stunde im Einzelmodus	1200
Min./Max.-Hydrationsrate des Teigs	60/75
Motorleistung in kW	2,2
Stromversorgung in V	400 Dreiphasig
Gewicht in kg	530
Bodenfläche in m ²	2,3
Manuelle Gewichtseinstellung	•
Edelstahlverkleidung	•
Edelstahl-Trommel	•



BEHÄLTERGEWICHT IN KG	ANZAHL DER TEIGSTÜCKE/BEHÄLTER	KAPAZITÄT/STUNDE	TEILUNGSZEIT FÜR EINEN TRICHTER MIT 160 KG IN MINUTEN	TEILUNGSZEIT FÜR EINEN TRICHTER MIT 200 KG IN MINUTEN
2	2	327	14	17'30
3,5	3	240	12	15
7	5	156	9	11'25