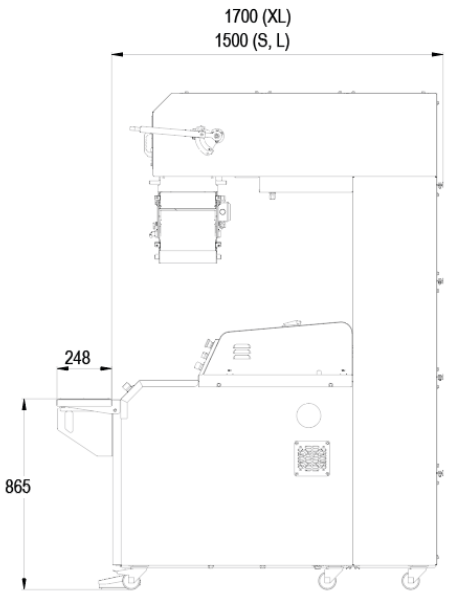
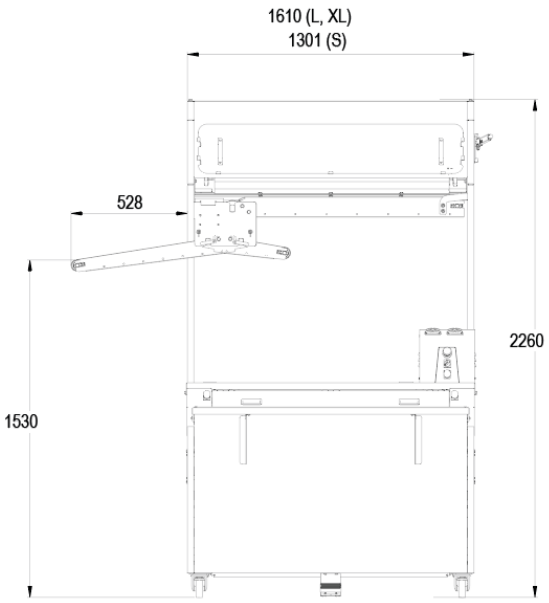
BA

- Robuste e silenziose
- Ricerca automatica del primo trogolo
- Massimo rispetto della pasta
- Scarico automatico
- Compatte
- Tramoggia disponibile in due misure
- Dotata di prese di collegamento della formatrice e della spezzatrice





CARATTERISTICHE

Tramogge in feltro sintetico	•
Ricerca automatica del primo trogolo	•
Ripiano di arrotondamento ribaltabile	•
Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria	•
Tramoggia di riferimento	•
Potenza motore in kW	0,25

		Tramogge standard	Tramogge larghe
	Peso netto in kg	500	500
	Peso massimo dei pastoni in g	650	950
	Lunghezza x larghezza delle tramogge in cm	106 x 14	106 x 16
	Numero di tramogge totali	67	53
	Numero di tramogge utili	46	32
Pastoni da 350 g*	Numero di pastoni per tramoggia	6	6
	Capacità massima	402	318
	Capacità utile con procedura continua	276	192
Pastoni da 550 g*	Numero di pastoni per tramoggia	5	5
	Capacità massima	335	265
	Capacità utile con procedura continua	230	160
Pastoni da 750 g*	Numero di pastoni per tramoggia		4
	Capacità massima		212
	Capacità utile con procedura continua		128
Pastoni da 950 g*	Numero di pastoni per tramoggia		3
	Capacità massima		159
	Capacità utile con procedura continua		96

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione	230 V trifase,400 V trifase
Nastro di scarico dei pastoni	Interno ,Esterno,Esterno lungo
Tipo di uscita	Sinistra ,Destra
Tramogge	Standard,Larghe

Opzioni (Costo extra)	Comando a terra, Velocità di scarico regolabile, Doppia uscita, Tramogge in tessuto sintetico

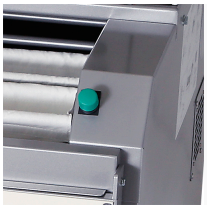
PUNTI FORTI

Due prese elettriche trifase

Facilita il collegamento della formatrice e della spezzatrice.

Pignone con ghiera di bronzo

Riduce lo sfregamento aumentandone la vita utile.



Comando (destra/sinistra)

Semplice ed ergonomico.

Lampada UV ed estrattore d'aria

Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria Sterilizza la zona di riposo ed elimina l'umidità.

Leva laterale

Permette di sfruttare appieno la capacità della bilancella.

Ricerca automatica del primo trogolo

Facilità d'uso e notevole risparmio di tempo. Non è più necessaria una pressione prolungata del pulsante da parte dell'operatore per trovare il primo impasto caricato. Con la semplice pressione di un pulsante, la macchina lo farà per te.