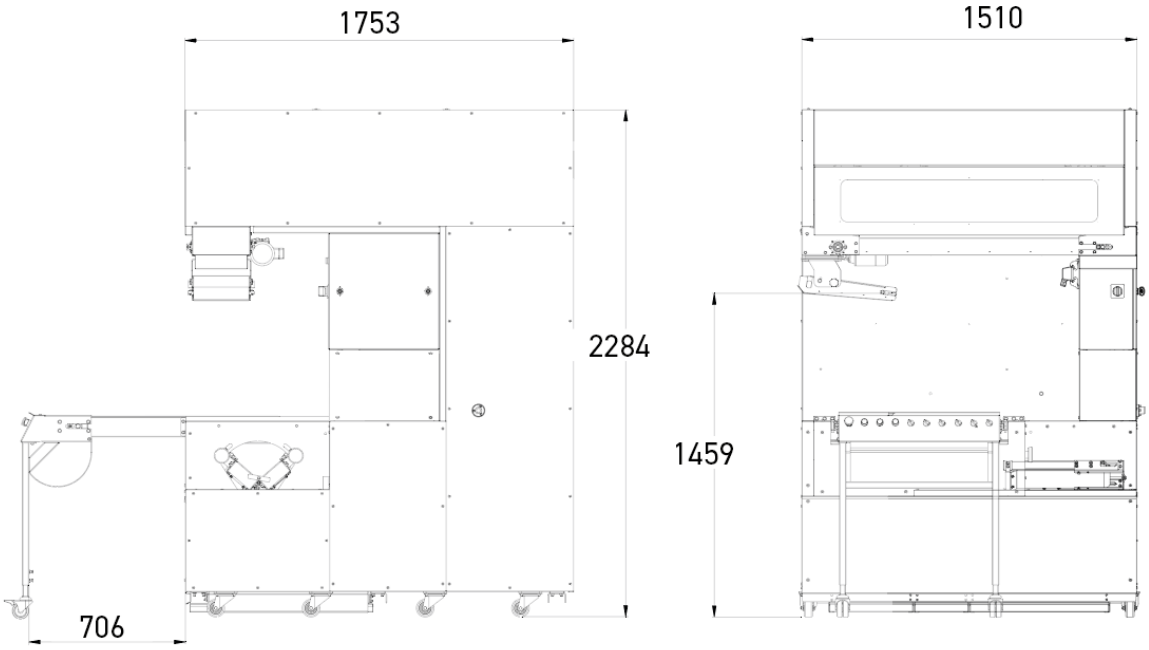
PRO+

- Максимальная гигиена, гладкие внутренние стенки
- Высокий темп производства
- Компактная и эргономичная
- Две версии в отношении производительности
- Загрузка слева или справа



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Антибактериальная лампа	•
Выдвижная выводящая лента	•
Разгрузочная лента	•
Распределитель муки	•
Водоотталкивающие лотки (Arconet®)	•
Регулируемый тестоокруглитель	•
Вытяжка воздуха	•
Мощность мотора в кВт	0,72
Вес нетто в кг	655

Стандартные лотки: тестовые заготовки максимум 600 г	
характеристики	
Высота x ширина x глубина в см	230 x 150 x 175
Длина лотков в см	122
Ширина лотков в см	13
Полезное количество лотков	59
Полезный объем для тестовых заготовок в 350 г	295
Количество тестовых заготовок на лоток	5
Полезный объем для тестовых заготовок в 550 г	236
Количество тестовых заготовок на лоток	4

Стандартные лотки: тестовые заготовки максимум 600 г	Время расстойки в мин.			
Количество тестовых заготовок	Количество на лоток	960/ч	1200/ч	1400/ч
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

Широкие лотки : тестовые заготовки макс. 950 г	
характеристики	
Высота x ширина x глубина в см	230 x 150 x 175

Длина лотков в см	122
Ширина лотков в см	16
Полезное количество лотков	47
Полезный объем для тестовых заготовок в 350 г	235
Количество тестовых заготовок на лоток	5
Полезный объем для тестовых заготовок в 550 г	188
Количество тестовых заготовок на лоток	4
Полезный объем для тестовых заготовок в 950 г	141
Количество тестовых заготовок на лоток	3

Широкие лотки : тестовые заготовки макс. 950 г	Время расстойки в мин.			
Количество тестовых заготовок	Количество на лоток	960/ч	1200/ч	1400/ч
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14

ВЫБЕРИТЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	230 В трехфазный,400 В трехфазный
Разгрузочная лента для тестовых заготовок	Внутренняя ,Внешняя,Внешняя длинная
Тип выхода	Левый ,Правый
лотки	Стандартные,Широкие
Расположение объемного делителя	Спереди ,Сбоку

Опции (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА)	Внешняя разгрузочная лента, Загрузочный конвейер, Электропитание 230/380 В трехфазный 60Гц, Длинная выводящая лента (200 см), Байпас тестоокруглителя, Double sortie, Easyflour

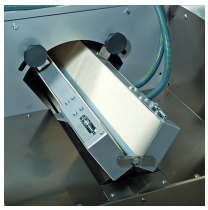
УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

УФ лампа и вытяжка воздуха

Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.

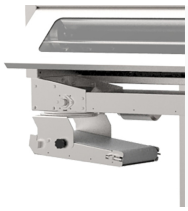
Панель управления

Для простого и централизованного управления.



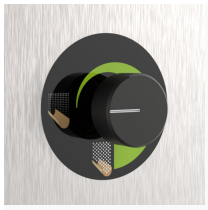
Горизонтальный тестоокруглитель

Наклон регулируемой ленты для выполнения точной регулировки.



Разгрузочная турель

Поворачивается на 180° для создания конфигурации с тестоформовочной машиной, находящейся снаружи.



Easyflour (опция)

Эргономичность: легкое заполнение бака снаружи, а также быстрый контроль уровня заполнения. Гигиеничность: полностью конструкция из нержавеющей стали с возможностью легкой разборки для очистки. Простота в использовании: привод с регулируемой скоростью позволяет легко регулировать интенсивность посыпания мукой или отключать ее при необходимости.