

ITA SPEZZATRICE VOLUMETRICA

La selezione della pezzatura avviene in modo continuo attraverso un comodo volantino ed il valore è visualizzato su di un apposito indice.

La produzione è regolabile con continuità da un minimo di 900 sino ad un massimo di 2700 pezzi/h che la pone fra le spezzatrici a più elevata produttività. Grazie al nastro trasportatore regolabile in altezza e disponibile in due diverse lunghezze, la macchina risulta particolarmente versatile ed adattabile con ottimi risultati a tutte le arrotondatrici e filonatrici.

ENG VOLUMETRIC DIVIDING

Loaf sizes are steplessly selected by means of a useful handwheel and values are shown on a special display. Output can be continually controlled and adjusted, and ranges from 900 min to 2700 pcs/hr max, which places such dividing machine among the most efficient ones. Thanks to its height-adjustable conveyor belt, available in two different lengths, the machine is ideal for a wide range of applications.

FRA DIVISEUSE PESEUSE VOLUMÉTRIQUE

La sélection du calibrage s'effectue d'une façon continue, au moyen d'un volant pratique et la valeur est affichée sur un index spécial. Le débit est réglable en continu, d'un minimum de 900 pièces/heure à un maximum de 2700 pièces/heure; ceci la place parmi les machines à diviser la pâte à pain ayant la production des plus élevées. Le tapis de dégagement est réglable en hauteur et peut être fourni de deux longueurs différentes. Cette diviseuse s'adapte à toutes les bouleuses et façonneuses.

ESP PORCIONADORA VOLUMÉTRICA

La selección de los trozos es continua a través de una cómoda manivela y el valor se puede visualizar en el correspondiente índice. La producción puede ser regulado con continuidad de un mínimo de 900 a un máximo de 2700 trozos/hora que la coloca entre las divisoras de más elevada productividad. Gracias a la cinta transportadora que puede regularse en altura y que existe en dos diferentes medidas, la máquina resulta particularmente versátil y adaptable a todas las boleadoras y formadoras.



SV/ES



SV2



SV 90	760x1190x1970	490	50 → 500 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 110	760x1190x1970	490	80 → 800 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 125	630x1190x1970	490	100 → 1100 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 140	630x1190x1970	490	200 → 1350 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 150	630x1190x1970	490	250 → 1600 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV 170	630x1190x1970	490	400 → 1800 1 psc	960 → 2700	1,5	*
SV2/63	630x1190x1970	490	25 → 200 2 psc	1920 → 5400	1,5	*
SV2/75	630x1190x1970	490	35 → 300 2 psc	1920 → 5400	1,5	*
SV/ES300	650x1420x1600	375	30 → 300 1 psc	1000 → 2400	1,5	*
SV/ES400	650x1420x1600	375	40 → 400 1 psc	1000 → 2400	1,5	*
SV/ES600	650x1420x1600	375	60 → 600 1 psc	1000 → 2400	1,5	*
SV/ES1000	650x1420x1600	375	100 → 1000 1 psc	1000 → 2400	1,5	•
SV/ES1200	650x1420x1600	375	150 → 1200 1 psc	1000 → 2400	1,5	•
SV/ES1400	650x1420x1600	375	180 → 1400 1 psc	1000 → 2400	1,5	•

* olio alimentare/oil for aliment/huile de cuisson/aceite de cocina
• olio di oliva/olive oil/huile d'olive/aceite de oliva

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles