ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ
СЕРИИ SDF



Тестоделитель вакуумный поршневой подходит для работы с тестом из пшеничной, ржано-пшеничной и ржаной муки с различной влажностью теста. Данный способ деления является щадящим для структуры теста. Машина снабжена загрузочной воронкой из нержавеющей стали на 30 кг и отводящим транспортером.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Электронное регулирование скорости
- Ручное регулирование веса заготовок
- Транспортная лента с регулированием высоты
- Транспортная лента с устройством формовки для багетов

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- 1 или 2 поршня
- Бункер под давлением
- Мукопосыпатель с регулировкой
- Скребок под транспортером
- Дополнительная смазка для цилиндра с краном
- Панель Touch Screen и дистанционный пульт для запуска / остановки линии и изменения мощности
- Независимый мотор для транспортной ленты
- Корпус из нержавеющей стали
- Воронки на 50, 80, 100, 120, 200, 300 кг теста
- Инвертер для конвейера

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ SDF

Модель	Количество поршней	Диаметр поршня	Вес теста	Производительность	Вес	Мощность	Габариты		
							Длина	Ширина	Высота
	шт	мм	г	шт/ч	кг	кВт	мм	мм	мм
SDF80	1	80	30-370	960-2400	520	2,45	775	1803	1106
SDF100	1	100	50-700	960-2400					
SDF110	1	110	70-850	960-2400					
SDF120	1	120	90-1000	960-2400					
SDF130	1	130	130-1200	960-2400					

VOLUMETRIC DIVIDERS

SDF SERIES



Volumetric divider is suitable for working with wheat, rye-wheat and rye flour with dough moisture content from 35 to 70%. The dividing method in this machine is gentle on the structure of the dough. Workpiece weight from 20 to 1650 gr. and depends on the selected piston size. The machine is equipped with a 30 kg stainless steel hopper and a discharge conveyor. Increased funnels for 50, 80, 100, 120, 150, 160, 200 and 300 kg of dough are made to order.

STANDART EQUIPMENT

- Electronic speed regulation
- Manual weight regulation
- Conveyor belt, adjustable in height
- Conveyor belt with premoulding system

OPTIONS / ACCESSORIES

- 1 or 2 pistons
- Pressure hopper
- Flour duster with regulating device for released flour
- Scraper for belt
- Inverter for conveyor
- Touch-screen and "Start" and "Stop" remote control and power supply
- Independent engine of the belt
- Stainless steel body
- Hoppers for 50, 80, 100, 120, 200, 300 kg of dough
- Supplementary lubrication system for drum with tap

THE LINEUP SDF SERIES

Model	Pistons	Width of piston	Dough weight	Hourly production	Weight	Power	Dimensions		
							Length	Width	Height
	psc	mm	gr	ps/h	kg	kW	mm	mm	mm
SDF80	1	80	30-370	960-2400	520	2,45	775	1803	1106
SDF100	1	100	50-700	960-2400					
SDF110	1	110	70-850	960-2400					
SDF120	1	120	90-1000	960-2400					
SDF130	1	130	130-1200	960-2400					