ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ
СЕРИИ SD



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
- 1 или 2 канала для округления для 1 или 2 поршневой модели соответственно

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- 1 или 2 поршня
- Снимающееся устройство для закругления
- 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 SD

Модель	Количество поршней	Диаметр поршня	Вес теста	Производительность	Вес	Мощность	Габариты		
							Длина	Ширина	Высота
	шт	мм	г	шт/ч	кг	кВт	мм	мм	мм
SD60/2	2	60	20-220	1920-4800	520	2,2	703	1803	1106
SD80/2	2	80	30-370	1920-4800					
SD80	1	80	30-370	960-2400					
SD100	1	100	50-700	960-2400					
SD110	1	110	70-850	960-2400					
SD120	1	120	90-1000	960-2400					
SD130	1	130	130-1200	960-2400					

VOLUMETRIC DIVIDERS

SD 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
- 1 or 2 channels for rounding for 1 or 2 piston model respectively

OPTIONS / ACCESSORIES

- 1 or 2 pistons
- Removable rounding device
- Pressure hopper
- Flour duster with regulating device for released flour
- Scraper for belt
- Supplementary lubrication system for drum with tap
- 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
- Inverter for conveyor

THE LINEUP SD 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
SD60/2	2	60	20-220	1920-4800	520	2,2	703	1803	1106
SD80/2	2	80	30-370	1920-4800					
SD80	1	80	30-370	960-2400					
SD100	1	100	50-700	960-2400					
SD110	1	110	70-850	960-2400					
SD120	1	120	90-1000	960-2400					
SD130	1	130	130-1200	960-2400					