# ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ
## СЕРИИ SDT




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

## 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, 150, 160, 200, 300 кг теста
- Инвертер для конвейера

**МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ SDT**

| Модель | Количество поршней | Диаметр поршня | Вес теста | Производительность | Вес | Мощность | Габариты | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Длина | Ширина | Высота |
| | шт | мм | г | шт/ч | кг | кВт | мм | мм | мм |
| SDT60/2 | 2 | 60 | 20-220 | 1920-4800 | 520 | 2,2 | 563 | 1802 | 1167 |
| SDT80/2 | 2 | 80 | 30-370 | 1920-4800 | | | | | |
| SDT80 | 1 | 80 | 30-370 | 960-2400 | | | | | |
| SDT100 | 1 | 100 | 50-700 | 960-2400 | | | | | |
| SDT110 | 1 | 110 | 70-850 | 960-2400 | | | | | |
| SDT120 | 1 | 120 | 90-1000 | 960-2400 | | | | | |
| SDT130 | 1 | 130 | 130-1200 | 960-2400 | | | | | |
| SDT140 | 1 | 140 | 170-1400 | 960-2400 | | | | | |
| SDT150 | 1 | 150 | 200-1650 | 960-2400 | | | | | |

# VOLUMETRIC DIVIDERS

## SDT 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

## 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, 150, 160, 200, 300 kg of dough
- Supplementary lubrication system for drum with tap

**THE LINEUP SDT 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 |
| SDT60/2 | 2 | 60 | 20-220 | 1920-4800 | 520 | 2,2 | 563 | 1802 | 1167 |
| SDT80/2 | 2 | 80 | 30-370 | 1920-4800 | | | | | |
| SDT80 | 1 | 80 | 30-370 | 960-2400 | | | | | |
| SDT100 | 1 | 100 | 50-700 | 960-2400 | | | | | |
| SDT110 | 1 | 110 | 70-850 | 960-2400 | | | | | |
| SDT120 | 1 | 120 | 90-1000 | 960-2400 | | | | | |
| SDT130 | 1 | 130 | 130-1200 | 960-2400 | | | | | |
| SDT140 | 1 | 140 | 170-1400 | 960-2400 | | | | | |
| SDT150 | 1 | 150 | 200-1650 | 960-2400 | | | | | |