



SPEZZATRICE A DEPRESSIONE CON PRE-ARROTONDATORE

Macchina ideale per spezzare ed arrotolare paste con percentuale d'acqua superiore al 55%. In base alla macchina utilizzata (disponibile in 7 modelli) si possono ottenere differenti grammature (vedi tabella). La velocità di produzione varia da un minimo di 830 pezzi/ora ad un massimo di 2800 pezzi/ora. Dotata di tramoggia in acciaio inox, disponibile nei modelli da Kg. 30-50-80-100-120-200 su richiesta del cliente. Il suo sistema di lavoro permette una pesatura precisa dei pezzi senza maltrattare la pasta. Completa di dispositivo conta pezzi digitale programmabile con fermo automatico. **Le variazioni di velocità di produzione e dei pesi della pasta sono gestite elettronicamente** da due inverter, facilitandone così le regolazioni mediante l'uso di semplici comandi. Provista di impianto di lubrificazione, a ricircolo di olio alimentare, dotato di sensore galleggiante e filtro per garantire sempre un funzionamento ottimale della macchina ed è inoltre dotata di un vassoio di recupero residui. Impianto elettrico e griglia di protezione sulla tramoggia a norme CE. Il tappeto d'uscita pezzi è regolabile in altezza per facilitare l'abbinamento con altre macchine, ed è equipaggiato con pre-arrotondatore a coppo regolabile. Optional disponibili su richiesta: tavola di filatura, tappeto stretto/lungo o corto per abbinamenti, sfarinatore motorizzato indipendente.



DIVIDER AT DEPRESSION WITH PRE-ROUND MOULDER

Machine apt to divide and round soft dough, with water content higher than 55%. According to the used machine (available in 7 models), you can get different weights (see the table). The production speed varies between a minimum of 830 pcs/hour and a maximum of 2800 pcs/hour. Machine equipped with stainless steel hoppers, available with different dough capacities on customer's request: Kg. 30-50-80-100-120-200. Its working system allows you to get dough pieces having a precise weight, without ill-treating the dough. Machine endowed with digital counter of pieces that is programmable and stops automatically. **The variations of production speed and dough weights are controlled electronically** by two inverters, with simple controls for an easy adjustment. The re-circulating food oil lubrication system is fitted with a floating sensor and a filter that guarantee the machine's constant good working. The machine has wheels for an easy movement and a tray for waste collection. Electrical plant and hopper's protective grid are in compliance with the European Community Rules. The outlet belt is height adjustable for an easy combination with other machines and is equipped with a pre-round moulder. Optional, available on demand: moulting table for long loaves; narrow/long or short belt for combination; independent, motorised flour sprinkler.



DIVISEUSE A DEPRESSION AVEC PRE-ARRONDISSEUR

Machine idéale pour diviser et arrondir des pâtes avec un pourcentage d'eau supérieure à 55%. Selon la machine utilisée (disponible en 7 modèles) on peut obtenir différents poids (voir le tableau). La vitesse de production varie d'un minimum de 830 pièces/heure à un maximum de 2800 pièces/heure. Equipée de trémie en acier inox, disponible dans les modèles de Kg. 30-50-80-100-120-200 sur demande du client. Son système de travail permet d'obtenir des pièces avec un poids précis, sans maltraiter la pâte. Avec dispositif à compter les pièces, digital et programmable, qui s'arrête automatiquement. **Les variations de vitesse de production et de poids des pièces sont gérées électroniquement** par deux convertisseurs, avec des commandes simples pour un réglage facile. La machine est dotée d'installation de lubrification avec un dispositif de recirculation de l'huile alimentaire, un capteur flottant et un filtre pour garantir le fonctionnement optimal de la machine. Elle est également équipée d'un bac pour la récupération des déchets. Le système électrique et la grille de protection sur la trémie sont conformes aux normes CE. Le tapis à la sortie des pièces peut être réglé en hauteur pour permettre la combinaison avec d'autres machines et il est doté d'un canal arrondisseur réglable. Options disponibles sur demande: table de façonnage; tapis étroit, long ou court pour la combinaison; pulvérisateur de farine, motorisé et indépendant.

DIMENSIONE PISTONE PISTON SIZES	Diametro in mm	Pezatura min. gr	Pezatura max gr
	Diameter mm	minim. weight g	Maxim. Weight g
C-589	80	30	370
	100	50	700
	110	70	850
	120	100	1000
	130	150	1200
	140	190	1400
C-590	n° 2 80	30	370

Cod.	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Motors Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes in cm		
	width	length	height		
C-589	2,45	510	70	180	140/170
C-590	2,45	510	70	180	140/170