

**TRAMOGGIA A PRESSIONE PER SPEZZATRICI VOLUMETRICHE  
PRESSURE HOPPER FOR VOLUMETRIC DIVIDERS  
TRÉMIE À PRESSION POUR PESEUSES VOLUMÉTRIQUES  
PRESSLUFTTRICHTER FÜR VOLUMETRISCHE TEIGTEILER  
TOLVA A PRESIÓN PARA PESADORA VOLUMÉTRICA**

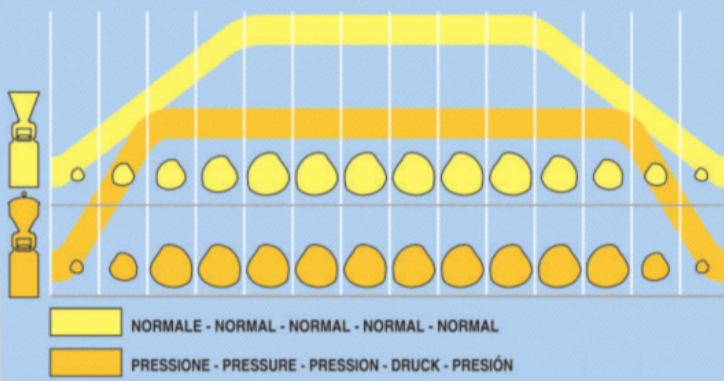


Permette di ottenere la precisione nel peso, tipica delle spezzatrici volumetriche, anche nei casi di paste medio-dure (fino ad un minimo di 4.8 lt. d'acqua circa ogni 10 kg. di farina) e/o lievitate. Il funzionamento è molto semplice, una volta chiusa la tramoggia ruotando il comodo maniglione, si preme il pulsante per dare pressione alla tramoggia. Dopo pochi secondi, raggiunta la pressione di esercizio, la spezzatrice può essere avviata e l'aria in pressione spingerà dolcemente la pasta assicurando una ottima precisione di peso senza maltrattare l'impasto.

**Caratteristiche tecniche:**

- Tramoggia in acciaio inox con interno teflonato
- Dotato di protezione anti-infortunistica
- Installabile su tutte le spezzatrici volumetriche
- Necessaria: aria compressa ad almeno 3 atmosfere
- Usabile anche in abbinamento a sollevatori

Modello Model Modèle Modell Modelo	Capacità Capacity Capacité Inhalt Capacidad	Altezza di carico Loading height Hauteur de chargement Ladunghöhe Altura de Carga	Mod. SV / SV2 (cm)	Mod. SVL-C / SVL-C2 (cm)
TR-125/P	125	167	167	155
TR-180/P	180	179	179	167
TR-220/P	220	188	188	176
TR-330/P	330	212	212	200



It maintains the excellent level of accuracy typical of the volumetric dividers, even with medium-hard dough (up to a minimum of about 4.8 lt. of water per 10 kg. of flour) and/or with highly risen dough. It works in a very simple way. Once the hopper has been closed, turning the handle, all you have to do is just to press the push button to start increasing the pressure. After few seconds, once reached the right pressure level, the divider can be started and the compressed air will swiftly push the dough guaranteeing the best accuracy in weight without mishandling it.

**Technical features:**

- Stainless steel hopper with internal Teflon coating
- Equipped with safety devices
- Suitable for all volumetric dividers
- Needs air pressure at the rate of at least 3 atmospheres
- Also suitable to be combined with lifters



Elle permet d'obtenir la précision dans le poids, typique des peseuses volumétriques même s'il s'agit de pâtes moyen-dures (jusqu'à un minimum de 4.8 litres d'eau environ pour 10 kilos de farine) et/ou levée. Le fonctionnement est très simple, après avoir fermé la trémie par la rotation de la poignée pratique, on appuie le bouton qui donne la pression à la trémie. Après quelques

instants dès que la pression d'exercice a été atteinte, la peseuse peut être mise en marche et l'air en pression poussera doucement la pâte assurant une excellente précision de poids sans maltraiter la pâte.

**Caractéristiques techniques:**

- Trémie en acier inoxydable avec intérieur en teflon
- Equipée de protection de sûreté
- Installation sur toutes les diviseuses volumétriques
- Nécessaire: air comprimé à au moins 3 atmosphères
- Utilisable aussi en accouplement avec des élévateurs



Mit diesem Trichter ist es möglich, die für die Volumenteiler typische Gewichtsgenauigkeit auch bei halbfesten und festen Teigen (bis zu 4,8 Liter Wasser auf 10 kg Mehl) und/oder gegärten Teigen zu erreichen. Die Handhabung ist sehr einfach, wenn der Trichter durch einfache Drehung des handlichen Verschlusses verschlossen wurde, ist er mittels Knopfdruckes unter Druck zu setzen. Nach wenigen Sekunden wird der Betriebsdruck erreicht, der Teigteil kann in Betrieb genommen werden und die Druckluft presst den Teig auf schonende Weise aus dem Trichter, wobei eine optimale Gewichtsgenauigkeit garantiert und der Teig sehr schonend behandelt wird.

**Technische Daten:**

- Trichter aus INOX-Edelstahl, innen Teflonbeschichtet
- Mit Unfallschutz-Vorrichtung ausgerüstet
- Auf alle Volumenteiler montierbar
- Notwendig: Druckluftkompressor mit mindestens 3 Atue
- Anwendung auch bei Kombination mit Hebekippen möglich



Permite obtener una mayor precisión en el peso, típica de las pesadoras volumétricas, incluso en los casos de pastas medio-duras (hasta un mínimo de 4,8 litros de agua más o menos, cada 10 kilos de harina) y/o fermentadas.

El funcionamiento es muy sencillo, una vez que se ha cerrado la Tolva, haciendo girar su cómoda manilla, se apreta el botón para dar presión a la tolva. Al cabo de unos segundos, una vez alcanzada la presión de ejercicio, la pesadora puede ponerse en marcha y el aire en presión empujará delicadamente la pasta, asegurando una gran precisión en el peso sin maltratar la masa.

**Características Técnicas**

- Tolva en acero inox con el interior teflonado
- Dotada de protección antfortuino
- Puede ser instalada en todas las pesadoras volumétricas
- Es necesario: aire comprimido, por lo menos a 3 atmósferas
- Puede utilizarse también acoplada a las levantadoras.



- ABBINAMENTO :
- COUPLING :
- ACCOUPEMENT :
- KOMBINATION :
- ACOPLAMIENTO :



- SPEZZATRICE VOLUMETRICA CON ARROTONDATRICE FILONATRICE
- VOLUMETRIC DIVIDER WITH ROUNDER/LONG LOAF MOULDER
- PESEUSE VOLUMÉTRIQUE AVEC BOULEUSE ALLONGEUSE
- VOLUMETRISCHER TEIGTEILER MIT RUND- UND LANGWIRKER
- PESADORA VOLUMÉTRICA CON BOLEADORA BARRADORA

- ABBINAMENTO :
- COUPLING :
- ACCOUPEMENT :
- KOMBINATION :
- ACOPLAMIENTO :



- SPEZZATRICE VOLUMETRICA CON ARROTONDATRICE CONICA
- VOLUMETRIC DIVIDER WITH CONICAL ROUNDER
- PESEUSE VOLUMÉTRIQUE AVEC BOULEUSE CONIQUE
- VOLUMETRISCHER TEIGTEILER MIT KONISCHEM RUNDWIRKER
- PESADORA VOLUMÉTRICA CON BOLEADORA CONICA

