



- Pezzatura costante senza maltrattamenti della pasta grazie al particolare sistema di calibratura
- Volantino utilizzato per la regolazione della quantità di pezzi/ora prodotti
- La regolazione elettrica della grammatura è visualizzata a display nel pannello comando
- Carica dell'olio su tanica esterna
- Lubrificazione automatica degli organi meccanici
- Lubrificazione a circuito chiuso del complesso di taglio volumetrico
- Capacità vasca recupero olio esausto lt. 10
- Tramoggia in acciaio inox di grande capacità conforme alle norme di sicurezza
- Sfarinatore in acciaio inox con regolazione di flusso
- Tappeto d'uscita sintetico regolabile in altezza
- Presa di connessione per abbinamenti ad altre macchine
- Montata su ruote
- L'impianto elettrico è in classe di protezione IP 55, il motore in classe IP 44
- **La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**
- IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATE DALLO STESSO

V

SPEZZATRICE VOLUMETRICA
A PISTONE
A TAPPETO UNICO

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Potenza installata (kW)	Tensione di alimentazione (V/hz/f)	Pezzatura (g)	Produzione oraria pezzi (n°)	Peso (kg)
V2 (2 pistoni)	2	230/50/3+T 400/50/3+T 220/60/3+T	40÷300	1680÷4440	550
V5	1,7		80÷700	840÷2220	550
V10	1,7		160÷1200	840÷2220	550
V15	2		320÷1800	840÷2220	550

FUNZIONAMENTO

Introdotta la pasta nella tramoggia, un sistema di spezzatura volumetrico comandato dai dispositivi di regolazione produce pezzi di pasta di ugual peso scaricandoli sul tappeto d'uscita.

I dispositivi permettono all'operatore di:

- regolare la cadenza dei pezzi da spezzare.
- selezionare il contapezzi per la fermata della macchina.

Con i pulsanti "+" e "-" posti sul pannello comandi si regola il peso del pezzo voluto.

Dimensioni in millimetri

(macchina con tramoggia da kg. 65)

