



- Macchina funzionante mediante circuito oleodinamico comandato da una centralina idraulica
- Movimento degli organi di spezzatura per mezzo di due cilindri idraulici comandati da elettrovalvole
- Macchina priva di impianto di lubrificazione con conseguente risparmio di olio e manutenzione
- Pezzatura costante senza maltrattamenti della pasta grazie al particolare sistema di calibratura
- Volantino posto sopra il cassetto di peso utilizzato per la regolazione della grammatura dei pezzi di pasta
- Possibilità di spezzare impasti lievitati grazie alla possibilità di gestire la pressione di spinta dell'impasto sul cassetto di peso agendo sul sistema idraulico
- Tramoggia in acciaio inox di grande capacità dotata sul bordo superiore di anello sensibile sensorizzato
- Sfarinatore in acciaio inox con regolazione di flusso
- Tappeto d'uscita sintetico regolabile in altezza
- Presa di connessione per abbinamenti ad altre macchine
- Macchina dotata di piedini di appoggio regolabili per una migliore stabilità della stessa
- L'impianto elettrico è in classe di protezione IP 55, i motori in classe IP 44
- A richiesta la tramoggia può avere le capacità di kg. 150, 250 e 350

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

OMEGA 1

SPEZZATRICE
VOLUMETRICA IDRAULICA
CON TRAMOGGIA DA KG. 150

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: kW 3,35

Tensione di alimentazione: 230/50/3+N+T 400/50/3+N+T 220/60/3+N+T

Peso: kg 601

Produzione MAX con pezzo unico: 1200 pezzi/ora

Produzione MAX con 2 pezzi: 2400 pezzi/ora

Pezzatura con pezzo unico: da gr 150 a gr 600

Pezzatura con 2 pezzi: da gr 50 a gr 150

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 grammatura dei pezzi da spezzare.
- regolare la pressione di spinta della pasta sul cassetto di peso.

Dimensioni in millimetri

