



- Macchina che può dividere pasta con percentuale di acqua compresa tra il 50 ed il 65% (con arrotondatore - optional) e sopra il 65% (senza arrotondatore)
- Pezzatura costante senza maltrattamenti della pasta grazie al particolare sistema di calibratura
- Un volantino è utilizzato per la regolazione del peso dei pezzi di pasta
- Un secondo volantino permette la regolazione della quantità di pezzi/ora prodotti
- Munita di contapezzi il quale permette di selezionare il numero di pezzi da produrre
- Carica dell'olio su tanica interna
- Lubrificazione a circuito chiuso del complesso di taglio volumetrico
- Completa di tramoggia in acciaio inox teflonata internamente della capacità di kg. 50 e conforme alle norme di sicurezza
- Sfarinatore in acciaio inox con regolazione di flusso
- Tappeto d'uscita regolabile in altezza
- Montata su ruote
- L'impianto elettrico è in classe di protezione IP 55, il motore in classe IP 44
- A richiesta la tramoggia può avere la capacità di kg 150 o kg 200
- 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

VD

SPEZZATRICE VOLUMETRICA
A PISTONE
CON TRAMOGGIA DA KG. 50

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Potenza installata (kW)	Tensione di alimentazione (V/hz/f)	Grammatura (g)	Produzione oraria (n° pezzi)	Peso (kg)
VD2 (2 pistoni)	1,5	230/50/3+T 400/50/3+T 220/60/3+T	30÷300	2160÷4800	550
VD5	1,5		60÷600	1080÷2400	550
VD10	1,5		140÷1400	1080÷2400	550
VD15	1,5		450÷2000	1080÷2400	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.

Dimensioni in millimetri

