

SLIM Globe verdeelopboller

Deegafweger en opboller voor drukloos afgewogen ronde deegstukken

Tot
2200
stuks/uur

De SLIM is gebaseerd op een drukloos vacuüm doseringssysteem waarbij het deeg in de cilinder wordt gezogen zonder gebruik van olie.



RVS trechter voor 50 kg of 90 kg deeg incl. veiligheidsdeksel. Dankzij de geteflonde binnenkant blijven er geen deegresten in de trechter hangen.

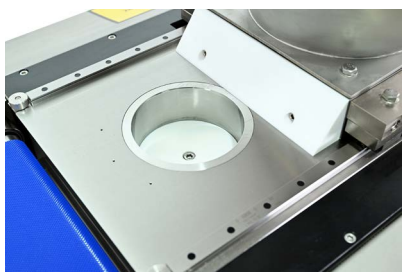
Electronisch instelbare snelheidsregelaar, stuksteller en gewichtsinstelling.

Compact ontwerp; neemt weinig ruimte in.

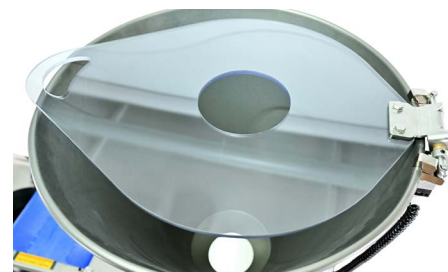
Voor zeer gehydrateerd en delicaat deeg
50 - 1700 gr.



De SLIM Globe is ontworpen voor dagelijks intensief gebruik. Uitgerust met een elektronisch instelbare snelheidsregelaar en (dag)teller.



Veilig en hygiënisch: er blijven geen deegresten achter in de zuiger waardoor de SLIM Globe schoon blijft en makkelijk tussen verschillende deegsoorten gewisseld kan worden.

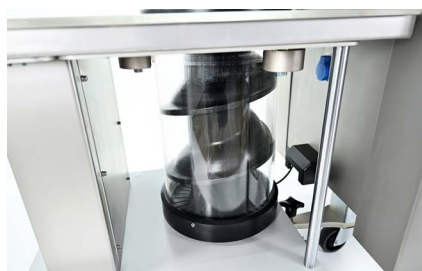


Alle SLIM Globe modellen worden standaard geleverd met veiligheidsdeksel op de trechter.

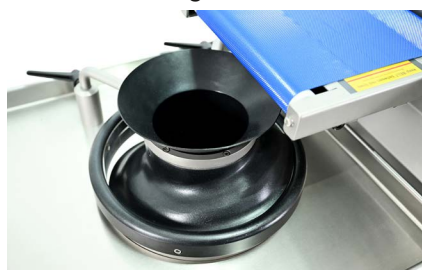
SLIM Globe verdeelopboller Compacte oplossing voor deeg afwegen en opbollen; neemt weinig plaats in en uitstekend geschikt voor een breed scala aan deegsoorten



Indien gewenst kan de opboller eenvoudig worden afgekoppeld en gebruikt worden als losse opboller met een capaciteit van max. 2400 (20 - 1700 gr.) deegstukken per uur.



SLIM Globe verdeelopboller is ontworpen voor een breed scala aan verschillende deegsoorten. Er zijn verschillende combinaties van wormwielen en opbolcilinders beschikbaar voor verschillende deegsoorten.



SLIM Globe 700	: 50 - 700 gr.
SLIM Globe 1400	: 200 - 1400 gr.
SLIM Globe 1700	: 300 - 1700 gr.
SLIM Globe 2500	: 400 - 1700 gr.
SLIM Globe 2x200	: 50 - 200 gr.

- Gelijkmatic opgebolde deegstukken met hoge en constante gewichtsnauwkeurigheid
- Geschikt voor vrijwel alle deegsoorten; ook kleverig of gehydrateerd deeg
- Opbollen van 50 gr tot 1700 gr.
- Tot max. 2200 deegstukken per uur (afhankelijk van het model)
- Eenvoudig door één persoon te bedienen
- Compact ontwerp; neemt weinig ruimte in
- Vacuümdoseringssysteem voor deegafwegen
- RVS afweegcilinder met voedsel gekeurde kunststof zuigers
- Getefloneerde RVS trechter voor 50 of 90 kg deeg incl. veiligheidsdeksel
- Electronisch instelbare snelheidsregelaar, stukteller en gewichtsinstelling
- Uitgevoerd in RVS
- Makkelijk verplaatsbaar door zwenkwielen
- Laag energieverbruik
- Makkelijk en simpel in gebruik; eenvoudig schoon te houden

Opties

- Oliesmering van de trechterplaat
- Extra oliesmering in het duwblok (3 of 5 gaten)
- Automatische meelstrooier
- Trechter voor 90 kg deeg
- Instelbaar vacuüm reductieventiel voor slap deeg
- Aansluiting voor luchtdruk
- Deegkrabber op de uitvoerband
- Optische veiligheidssensor op de trechter
- Snelontkoppeling trechter(blok) voor makkelijk en snel schoonmaken
- Voorbereiding voor zeer slappe deegsoorten

Vermogen 1,6 kW, 1-fase, netto gewicht 535 kg
BxDxH 67 x 145 x 153 cm

