

English



SLIM 2x200

With pressure-less measuring system for stress-free and oil-free dividing

Suitable for bakers and supermarkets, the compact SLIM dough divider uses an accurate vacuum system (rather than a piston forcing the dough through) to create equal portions of dough. This advanced technique results in excellent quality products since the dough is not compressed.

The SLIM dough divider uses a vacuum system to draw dough in and then cuts it off. That way the dough is not stressed. This system is ideal for delicate dough types, even with high water content.

The SLIM dough divider is designed in such a way that there is no metal-to-metal contact where components slide against each other. No dough remains in the chamber (vacuum system), whereas in piston-based systems dough is left behind and has to be taken out by opening the machine. Everything that comes in contact with dough is stainless steel or Teflon coated where necessary (hopper, pusher block).

The SLIM dough divider is excellent for small series of different products. Quick change of products because no dough remains in the dividing system. Compact design, small footprint and easy movable on swivel wheels.



Accurate vacuum assisted system for stress-free dividing without oil that respects all types of dough.



Healthy and hygienic; no dough remains in the vacuum chamber which makes the SLIM easy to clean and perfectly suitable for quick changing of dough types.



A precisely operating vacuum system for dough pieces of excellent quality.



SLIM dividers come standard with safety guard for extra operator security.

SLIM 2x200

Vacuum based volumetric dough divider for stress-free and oil-free dividing with weight range 50 - 200 gr.

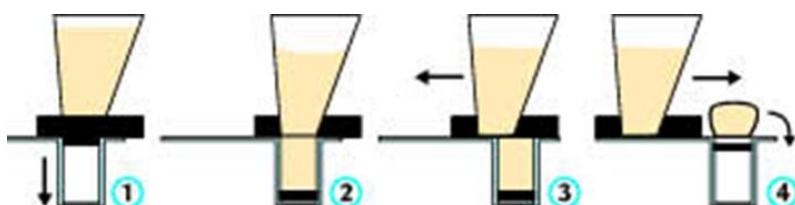
- Accurate pressure-less vacuum based measuring system for excellent weight accuracy.
- Excellently suited for highly hydrated and delicate dough types
- High grade stainless steel cylinder and food grade piston
- Teflon coated stainless steel hopper for 50 kg dough with safety cover
- Capacity up to 2200 pieces per hour
- Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting
- Length of outfeed belt 25 cm (height belt outfeed 70-75 cm)
- Stainless steel covers
- On swivel wheels with brake
- Energy efficient with low power consumption (1.6 kW)

Options

- Outfeed belt 50 cm (height belt outfeed 70-80cm)
- Outfeed belt 100 cm (height belt outfeed 70-90 cm)
- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Raised underframe 10,20 or 30 cm
- Electric flour duster
- Hopper 90 kg
- Height conveyor belt / double belt outfeed (for up to 195 cm)
- Pre-rounder module
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Additional start/stop switch next to outfeed belt
- Connection for compressed air
- Outfeed belt with waffle structure
- Outfeed module with moulding plate
- Dough scrapper on outfeed belt
- Optical safety curtain on hopper infeed
- Quick (un)lock system of hopper(block) for fast and better cleaning
- Preparation for very soft dough types
- Retarder on outfeed belt

Power 1.6 kW, 1-phase, net weight 380 kg

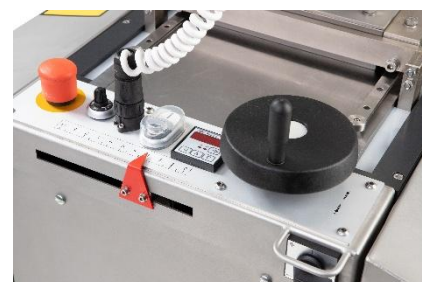
WxDxH 67 x 95 x 133 cm



Optional height conveyor belt / double belt outfeed system for transporting dough pieces to max. 195cm outfeed height.



Stainless steel automatic flour duster with precise continuous or interval flour dosage (option).



The SLIM dough divider is designed for daily use. The machine is equipped with electronic speed control and piece counter.

US-English



SLIM 2x200

With pressure-less measuring system for stress-free and oil-free dividing

Suitable for bakers and supermarkets, the compact SLIM dough divider uses an accurate vacuum system (rather than a piston forcing the dough through) to create equal portions of dough. This advanced technique results in excellent quality products since the dough is not compressed.

The SLIM dough divider uses a vacuum system to draw dough in and then cuts it off. That way the dough is not stressed. This system is ideal for delicate dough types, even with high water content.

The SLIM dough divider is designed in such a way that there is no metal-to-metal contact where components slide against each other. No dough remains in the chamber (vacuum system), whereas in piston-based systems dough is left behind and has to be taken out by opening the machine. Everything that comes in contact with dough is stainless steel or Teflon coated where necessary (hopper, pusher block).

The SLIM dough divider is excellent for small series of different products. Quick change of products because no dough remains in the dividing system. Compact design, small footprint and easy movable on swivel wheels.



Accurate vacuum assisted system for stress-free dividing without oil that respects all types of dough.



Healthy and hygienic; no dough remains in the vacuum chamber which makes the SLIM easy to clean and perfectly suitable for quick changing of dough types.



A precisely operating vacuum system for dough pieces of excellent quality.



SLIM dividers come standard with safety guard for extra operator security.

SLIM 2x200

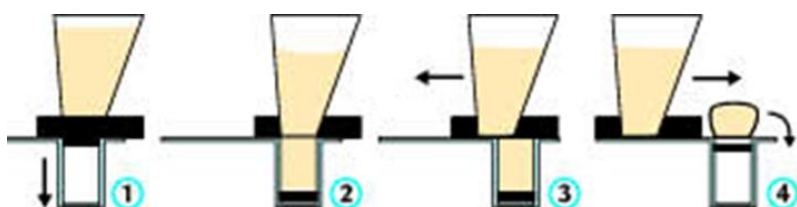
Vacuum based volumetric dough divider for stress-free and oil-free dividing with weight range 2 - 7 oz.

- Accurate pressure-less vacuum based measuring system for excellent weight accuracy.
- Excellently suited for highly hydrated and delicate dough types
- High grade stainless steel cylinder and food grade piston
- Teflon coated stainless steel hopper for 110 lbs. dough with safety cover
- Capacity up to 2200 pieces per hour
- Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting
- Length of outfeed belt 10" (height belt outfeed 28"-30")
- Stainless steel covers
- On swivel wheels with brake
- Energy efficient with low power consumption (1.6 kW)

Options

- Outfeed belt 20" (height belt outfeed 28"-31")
- Outfeed belt 40" (height belt outfeed 28"-35")
- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Raised underframe 4", 8" or 12"
- Electric flour duster
- Hopper 200 lbs.
- Height conveyor belt / double belt outfeed (for up to 77")
- Pre-rounder module
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Additional start/stop switch next to outfeed belt
- Connection for compressed air
- Outfeed belt with waffle structure
- Outfeed module with moulding plate
- Dough scrapper on outfeed belt
- Optical safety curtain on hopper infeed
- Quick (un)lock system of hopper(block) for fast and better cleaning
- Preparation for very soft dough types
- Retarder on outfeed belt

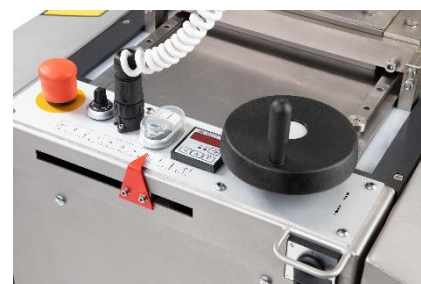
Power 1.6 kW, 1-phase, net weight 838 lbs.
WxDxH 26" x 37" x 52"



Optional height conveyor belt / double belt outfeed system for transporting dough pieces to max. 77" outfeed height.



Stainless steel automatic flour duster with precise continuous or interval flour dosage (option).



The SLIM dough divider is designed for daily use. The machine is equipped with electronic speed control and piece counter.

Nederlands



SLIM 2x200

Met uniek vacuüm doseringssysteem voor drukloos afwegen zonder olie

Uitermate geschikt voor de professionele bakker en/of supermarkt. De compacte SLIM afweger maakt gebruik van een nauwkeurig drukloos vacuümsysteem (in tegenstelling tot een perscilinder). Deze techniek staat garant voor een superieure deegkwaliteit doordat de structuur van het deeg behouden blijft.

De SLIM deegafweger gebruikt een fijnmechanisch vacuümsysteem dat drukloos afweegt. Door deze manier van afwegen blijft de structuur van het deeg intact. Het systeem is zeer geschikt voor delicate deegsoorten, zelfs met een hoog watergehalte.

De SLIM afweger heeft een ingenieuze constructie met doordacht ontwerp. In de machine is geen metaal-op-metaal contact tussen bewegende delen. Door het vacuüm afweegsysteem blijven er geen deegresten achter in de cilinder, terwijl in gelijksoortige afwegers met perscilinder deeg achterblijft en de machine geopend moet worden om het deeg te verwijderen. Alle onderdelen die in contact komen met deeg zijn van RVS, getefloneerd of voedsel gekeurd (trechter, duwblok).

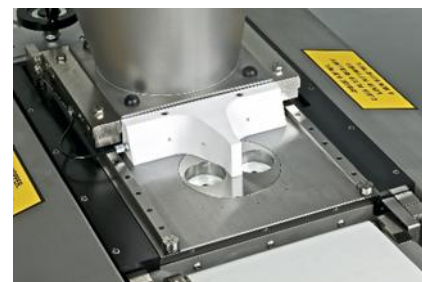
De SLIM afweger is bijzonder geschikt voor kleine series van verschillende producten. Doordat bij het afwegen van een nieuwe deegsoort het niet meer nodig is de machine te reinigen wordt dagelijks waardevolle productietijd bespaard. Door het compacte ontwerp en de zwenkwielen past de SLIM zelfs in de kleinste bakkerijen en is makkelijk verplaatsbaar.



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



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



Een nauwkeurig werkend vacuümsysteem voor deegstukken van uitstekende kwaliteit.



SLIM afwegers worden standaard geleverd met veiligheidsdeksel.

SLIM 2x200

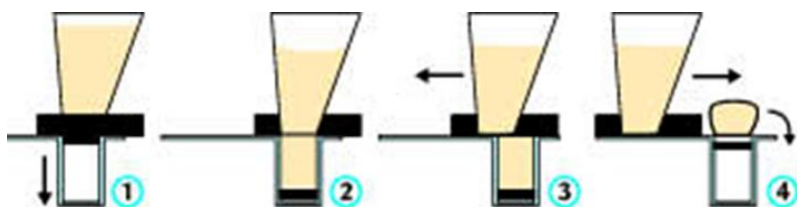
Deegafweger met vacuüm doseringssysteem voor drukloos afwegen van deegstukken van 50 - 200 gr.

- Uniek fijnmechanisch vacuümsysteem voor drukloos afwegen van deegstukken met constante gewichtskwaliteit.
- Uitstekend geschikt voor hoog gehydrateerd en delicaat deeg
- RVS cilinder met voedsel gekeurde kunststof zuiger
- Getefloneerde RVS trechter voor 50 kg deeg incl. veiligheidsdeksel
- Capaciteit van 2200 stuks per uur
- Elektronisch instelbare snelheidsregelaar, stukteller en gewichtsinstelling
- Uitvoerband 25 cm (hoogte uitvoerband 70-75 cm)
- RVS beplating
- Makkelijk verplaatsbaar door zwenkwielen
- Laag energieverbruik (1,6 kW)

Opties

- Verlengde uitvoerband 50 cm (hoogte uitvoerband 70-80 cm)
- Verlengde uitvoerband 100 cm (hoogte uitvoerband 70-90 cm)
- Oliesmering van de trechterplaat
- Extra oliesmering in het duwblok (3 of 5 gaten)
- Verhoogd onderframe 10, 20 of 30 cm
- Automatische meelstrooier
- Trechter voor 90 kg deeg
- Hoog transportband (tot 195 cm)
- Module met opbolgoot voor achter de SLIM
- Instelbaar vacuüm reductieventiel voor slap deeg
- Extra start/stop schakelaar naast de uitvoerband
- Aansluiting voor luchtdruk
- Uitvoerband met wafelstructuur
- Uitvoermodule met voorvormer/puntplaat
- Deegkrabber op de uitvoerband
- Optische veiligheidssensor op de trechter
- Snelontkoppeling trechter(blok) voor makkelijk en snel schoonmaken
- Voorbereiding voor zeer slappe deegsoorten
- Vertrager op uitvoerband

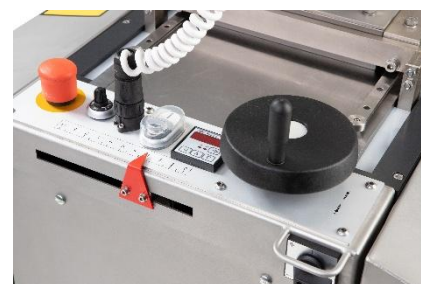
Vermogen 1,6 kW, 1-fase, netto gewicht 380 kg
BxDxH 67 x 95 x 133 cm



Optionele hoog transportband; voor het transporteren van deegstukken naar een hoogte van max 195 cm.



Automatische RVS meelstrooier met continue of interval bestrooiing van afgewogen deegstukken (optie).



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

Français



SLIM 2x200

Avec système de mesure à base de vide pour une division sans tension et sans huile

Adaptée pour les boulangeries et les supermarchés, la diviseuse de pâte SLIM utilise un système de vide précis (plutôt qu'un piston forçant le passage de la pâte) pour créer des portions de pâte égales. Cette technique avancée donne lieu à des produits d'excellente qualité puisque la pâte n'est pas compressée.

La diviseuse de pâte SLIM utilise un système de vide pour aspirer la pâte et la couper ensuite. De cette manière, la pâte n'est pas comprimée. Ce système est idéal pour les types de pâte délicats, même avec une haute teneur en eau.

La diviseuse de pâte SLIM est conçue de sorte à ce qu'il n'y ait pas de contact entre métaux là où les éléments glissent les uns contre les autres. Il ne reste pas de pâte dans la chambre (système de vide), alors qu'avec des systèmes à base de piston, il reste de la pâte qui doit être retirée en ouvrant la machine. Tous les éléments qui entrent en contact avec la pâte sont en acier inoxydable ou revêtus de Téflon (trémie, plaque de poussée).

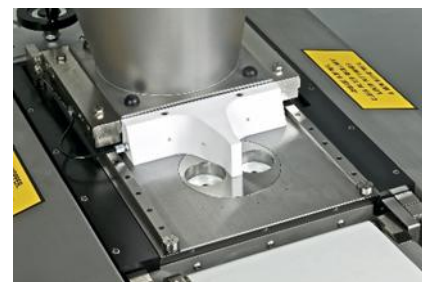
La diviseuse de pâte SLIM est parfaite pour des petites séries de différents produits. Le changement de produit est rapide puisqu'il ne reste pas de pâte dans le système de division. Un design compact, un faible encombrement et facile à déplacer sur des roulettes pivotantes.



Système précis à base de vide pour une division sans tension et sans huile qui respecte tous les types de pâte.



Sûre et hygiénique; il ne reste pas de pâte dans la chambre de vide et ainsi la SLIM est facile à nettoyer et convient parfaitement pour un changement rapide de type de pâte.



Un système de vide fonctionnant avec précision pour des pâtons d'une qualité excellente.



Tous les diviseuses SLIM sont équipés de série d'un dispositif de sécurité.

SLIM 2x200

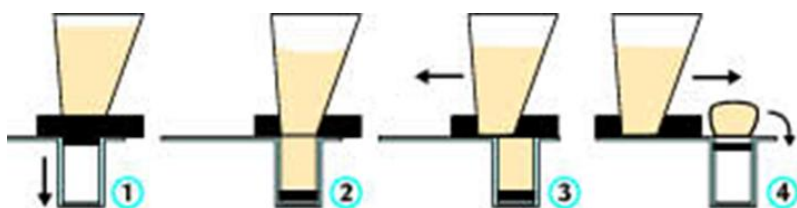
Diviseuse volumétrique à base de vide pour une division sans tension et sans huile pour une plage de poids de 50 à 200 g.

- Un système de mesure sous vide sans tension et précis pour une excellente précision du poids.
- Parfaitement adapté aux pâtes très hydratées et délicates
- Cylindre en acier inoxydable de haute qualité et piston de qualité alimentaire
- Trémie en acier inoxydable avec revêtement Téflon pour 50 de pâte, avec couvercle de sécurité
- Capacité jusqu'à 2200 pièces par heure
- Vitesse électroniquement variable, compteur de pièces et réglage manuel du poids
- Tapis de sortie de 25 cm (hauteur de sortie 70-75 cm)
- Couvercles en acier inoxydable
- Sur roulettes pivotantes avec frein
- Économique avec une faible consommation d'énergie (1,6 kW)

Options

- Tapis de sortie 50 cm (hauteur de tapis 70-80 cm)
- Tapis de sortie 100 cm (hauteur de tapis 70-90 cm)
- Huilage de la plaque de cuve
- Huilage supplémentaire de la plaque de poussée (3 ou 5 trous)
- Structure de base relevée de 10, 20 ou 30 cm
- Saupoudreuse de farine électrique
- Trémie de 90 kg
- Tapis en hauteur / double tapis de sortie (pour jusqu'à 195 cm)
- Module pré-bouleur
- Soupape de diminution du vide réglable pour pâte hydratée
- Interrupteur marche/arrêt supplémentaire à côté du tapis de sortie
- Connexion pour air comprimé
- Tapis de sortie à structure gaufrée
- Module de sortie avec plaque de moulage
- Racleur à pâte sur tapis de sortie
- Capteur sécurité optique sur l'entrée de trémie
- Système de (dé)verrouillage rapide du (bloc de) trémie pour un nettoyage plus rapide et plus efficace
- Préparation pour des types de pâte très tendres
- Bande de freinage sur tapis de sortie

Puissance 1,6 kW, monophasé, poids net 380 kg
LxPxH 67 x 95 x 133 cm



Système de sortie à double tapis en option : pour le transport de pâtons jusqu'à une hauteur de sortie de 195 cm max.



Saupoudreuse de farine automatique en acier inoxydable avec dosage précis de la farine en continu ou à intervalles (option).



La diviseuse de pâte SLIM est conçue pour une utilisation quotidienne. Cette machine est équipée d'un contrôle électronique de la vitesse et d'un compteur d'unités.

Deutsch



SLIM2x200

Mit drucklosem Messsystem für ein spannungs- und ölfreies Teigteilen

Der kompakte Teigteiler SLIM eignet sich für Bäckereien und Supermärkte. Mit einem genau arbeitenden Vakuumsystem (anstelle eines Kolbens, der den Teig durchtrennt) erzeugt die Maschine genau gleich große Teiglinge. Diese moderne Technik führt zu einer hervorragenden Produktqualität, da der Teig beim Teilen nicht komprimiert wird.

Der SLIM-Teigteiler saugt den Teig mit einem Vakuumsystem an und durchtrennt ihn dann. Auf diese Weise wird keine Spannung in den Teig eingebracht. Das System ist ideal für empfindliche Teigarten mit einem hohen Wassergehalt.

Der SLIM-Teigteiler ist so konstruiert, dass keine Metallteile aneinander reiben. Es verbleibt kein Teig in der Kammer des Vakuumsystems, während bei kolbenbasierten Systemen Teig zurückbleibt und die Maschine zum Entfernen der Teigreste geöffnet werden muss. Alle mit dem Teig in Kontakt kommenden Oberflächen sind falls nötig edelstahl- oder teflonbeschichtet (Trichter, Abschiebeblock).

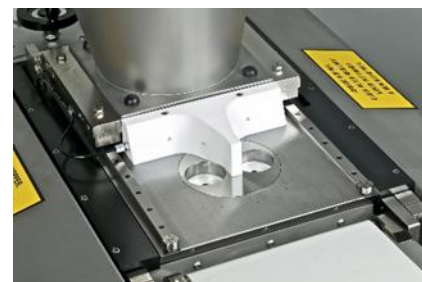
Der SLIM-Teigteiler eignet sich hervorragend für kleine Chargen unterschiedlicher Produkte. Da kein Teig im Gerät zurückbleibt, ist ein schneller Produktwechsel kein Problem. Die Maschine zeichnet sich ferner durch ein kompaktes Design aus und ist dank der Lenkrollen sehr beweglich.



Genau arbeitendes vakuumunterstütztes System zum spannungs- und ölfreien Teilen aller Arten von Teigen.



Sauber und hygienisch: Es verbleibt kein Teig in der Vakuumkammer, wodurch die SLIM leicht zu reinigen ist und sich hervorragend für den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Teigarten eignet.



Ein präzises arbeitendes Vakuumsystem für Teiglinge von exzellenter Qualität.



Alle SLIM-Modelle sind standardmäßig mit einer Schutzabdeckung ausgestattet.

SLIM 2x200

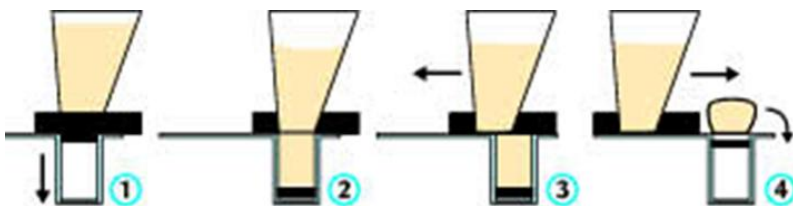
Teigteilmaschine mit Vakuumtechnologie für spannungs- und ölfreies Teilen des Teigs im Gewichtsbereich von 50 bis 200 g

- Spannungsfreies Messsystem auf Vakuumbasis für hervorragende Messgenauigkeit.
- Hervorragend geeignet für stark hydratisierte und empfindliche Teige
- Hochwertige Edelstahlzylinder und lebensmitteltauglicher Kolben
- Teflonbeschichteter Edelstahltrichter für 50 kg Teig, mit Schutzabdeckung
- Produktionskapazität: bis zu 2200 Stück pro Stunde
- Elektronisch regelbare Geschwindigkeit, Stückzähler, manuelle Gewichtseinstellung
- Länge des Ausgabeförderbands: 25 cm (Ausgabehöhe 70-75 cm)
- Abdeckung aus Edelstahl
- Feststellbare Lenkrollen
- Geringer Energieverbrauch (1,6 kW)

Optionen

- Ausgabeförderband 50 cm (Ausgabehöhe 70-80 cm)
- Ausgabeförderband 100 cm (Ausgabehöhe 70-90 cm)
- Aufgabeeblechölung
- Zusätzliche Ölung des Abschiebeblocks (3 oder 5 Löcher)
- Höheres Untergestell (10, 20 oder 30 cm)
- Mehlstreuer, elektrisch
- Trichter für 90 kg
- Höhenförderer / doppeltes Ausgabeförderband (bis zu 195 cm)
- Vorrundwirkermodul
- Verstellbares Vakuumreduzierventil für feuchten Teig
- Zusätzliche Start-/Stopptaste neben dem Ausgabeförderer
- Druckluftanschluss
- Ausgabefördergurt mit Waffelstruktur
- Ausgabefördergurtmodul mit Formplatte
- Teigschaber auf Ausgabefördergurt
- Optische Sicherheitslichtschranke an Trichter
- Schnellentrieglung Trichter(block) für schnellere und bessere Reinigung
- Vorbereitung für sehr weiche Teigsorten
- Bremsband auf Ausgabeförderband

Leistung 1,6 kW, einphasig, Nettogewicht: 380 kg
B×T×H 67 × 95 × 133 cm



Optional mit doppeltem Ausgabeförderband / Höhenförderer für Ausgabehöhe bis max. 195 cm.



Automatischer Mehlstreuer aus Edelstahl mit präziser kontinuierlicher oder Intervall-Mehldosierung (Option).



Der SLIM-Teigteiler wurde für den täglichen Gebrauch entwickelt. Die Maschine ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitsregelung und einem Stückzähler ausgestattet.

Español

**SLIM 2x200**

Con sistema de medición sin presión para división sin esfuerzo ni aceite

Idónea para panaderías y supermercados, la compacta divisora de masa SLIM usa un sistema de vacío preciso (en vez de un pistón que presiona la masa) para crear unas porciones iguales de masa. Esta avanzada técnica proporciona unos productos de calidad excelente, ya que la masa no se comprime.

La divisora de masa SLIM usa un sistema de vacío para atraer la masa y luego cortarla. De esta manera, la masa no se pone bajo presión. El sistema es ideal para tipos de masa delicados, incluso con un elevado contenido de agua.

La divisora de masa SLIM se ha diseñado de tal manera que no hay contacto de metal con metal en el que los componentes se deslicen uno contra otro. No quedará nada de masa en la cámara (sistema de vacío), mientras que en los sistemas de pistones siempre se queda algo de masa y se tiene que sacar abriendo la máquina. Todo lo que entra en contacto con la masa es acero inoxidable o está revestido de teflón siempre que sea necesario (tolva, bloque del empujador).

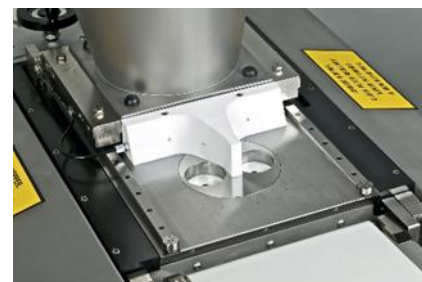
La divisora de masa SLIM es excelente para pequeñas series de distintos productos. Cambio rápido de los productos porque no queda masa en el sistema divisor. Diseño compacto, tamaño pequeño y fácil de trasladar con ruedas giratorias.



Sistema de vacío preciso para una división sin presión ni aceite manipulando cualquier tipo de masa con delicadeza.



Saludable e higiénica; no quedan resto de masa en la cámara de vacío, lo que hace que la SLIM sea fácil de limpiar e ideal para un cambio rápido de los tipos de masa.



Un sistema de vacío que funciona con precisión para piezas de masa de excelente calidad.



Todos los modelos SLIM disponen de serie de un dispositivo de seguridad

SLIM 2x200

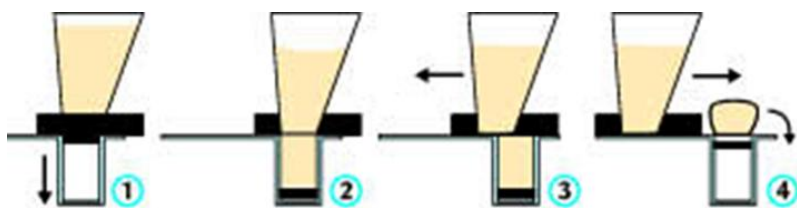
Divisora de masa continua basada en vacío para una división sin presión ni aceite con ámbitos de peso de 50 - 200 gr.

- Un sistema de medición al vacío sin presión y preciso para una exactitud de pesaje excelente.
- Excelente para masas altamente hidratadas y delicadas
- Cilindro de acero inoxidable de gran calidad y pistón de uso alimentario
- Tolva de acero inoxidable revestida de teflón para 50 kg de masa con cubierta de seguridad
- Capacidad hasta 2200 unidades por hora
- Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso
- Longitud de la cinta de evacuación 25 cm (altura de evacuación 70-75 cm)
- Cubiertas de acero inoxidable
- Sobre ruedas giratorias con freno
- Eficiencia energética con bajo consumo de corriente (1,6 kW)

Opciones

- Cinta de evacuación de 50 cm (altura de evacuación 70-80 cm)
- Cinta de evacuación de 100 cm (altura de evacuación 70-90 cm)
- Lubricación de la placa de la tolva
- Lubricación adicional del bloque del empujador (3 o 5 orificios)
- Bastidor elevado 10, 20 o 30 cm
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 90 kg
- Altura cinta de evacuación / cinta doble de evacuación (para hasta 195 cm)
- Módulo de pre-boleadora
- Válvula reductora de vacío para masa hidratada
- Interruptor adicional de inicio/parada junto a la cinta de evacuación
- Conexión para aire comprimido
- Cinta de evacuación con estructura de gofres
- Módulo cinta de evacuación con placa de moldeado
- Rascador de masa en cinta de evacuación
- Cortina de seguridad óptica en el suministro de la tolva
- Sistema de (des)bloqueo rápido de (bloque de) tolva para mejor limpieza
- Preparación de tipos de masa muy blandos
- Banda de retención en cinta de evacuación

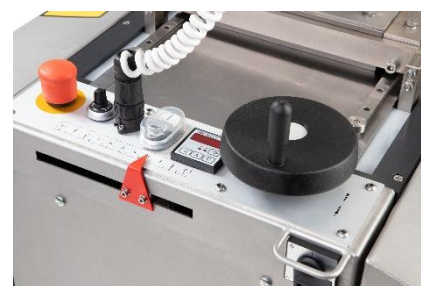
Potencia 1,6 kW, monofásica, peso neto 380 kg
An x Pr x Al 67 x 95 x 133 cm



Sistema de evacuación de doble cinta opcional; para transportar trozos de masa hasta un máx. 195 cm de altura.



Espolvoreador de harina automático de acero inoxidable para una dosificación precisa de la harina continua o por intervalos (opcional).



La divisora de masa SLIM está diseñada para uso diario. La máquina está equipada con regulador de velocidad electrónico y contador de piezas.

Русский



Модель SLIM 2x200

С вакуумной измерительной системой для деления нежирного теста, при котором оно не подвергается сдавливанию

Компактные тестоделители модельного ряда SLIM используют точную вакуумную систему (вместо поршневой системы, в которой поршень давит на тесто), чтобы получить одинаковые порции теста, и отлично подходят для пекарен и супермаркетов. Эта передовая технология обеспечивает превосходное качество продукции, благодаря тому, что тесто не сдавливается.

Тестоделители SLIM используют вакуумную систему, чтобы втянуть, а затем нарезать тесто. Таким образом, тесто не подвергается сдавливанию. Такая система идеальна для работы с деликатными типами теста, даже с высоким содержанием воды.

Тестоделители SLIM разработаны таким образом, чтобы не было контакта металла с металлом, когда детали скользят друг по другу. Тесто не остается внутри вакуумной системы, в то время как в поршневых системах тесто прилипает к стенкам и приходится открывать машину, чтобы достать его. В контакт с тестом вступают только нержавеющая сталь или тефлоновое покрытие (на загрузочной воронке и толкателе).

Тестоделители SLIM идеальны, чтобы выпускать различные продукты небольшими партиями. Можно быстро менять продукцию, так как тесто не остается в системе делителя. Модель отличается компактным дизайном, подвижностью, благодаря поворотным колесикам и не требует много места.



Точная вакуумная система для деления теста без сдавливания для любых типов теста.



Надежная гигиеничная машина; тесто не остается вакуумной камере, что делает машины SLIM простыми в очистке и идеальными для быстрой смены типов теста.



Точно работающая вакуумная система для тестовых заготовок превосходного качества.



В стандартной комплектации все модели SLIM оснащены защитной решеткой для безопасности оператора.

Модель SLIM 2x200

Вакуумный тестоделитель непрерывного действия для деления нежирного теста без сдавливания на равные порции весом 50 - 200 г.

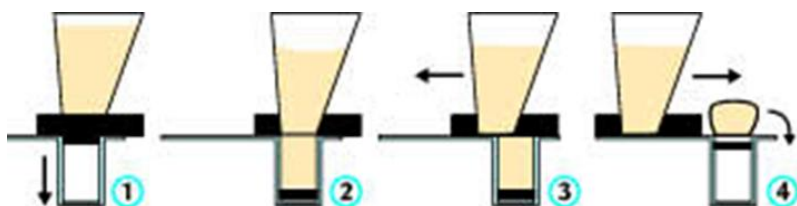
- Точная вакуумная система герметизации для очень точного взвешивания.
- Отлично подходит для сильно гидратированного и деликатного теста
- Высококласные цилиндр и поршень из нержавеющей стали
- Загрузочная воронка с тефлоновым покрытием для теста массой на 50 кг
- Производительность до 2200 порций в час
- Электронный переключатель скорости, счетчик количества и ручная регулировка веса
- Разгрузочный ремень длиной 25 см (Высота разгрузочного конвейера 70-75 см)
- Крышки из нержавеющей стали
- Поворотные колесики с тормозами
- Низкое энергопотребление (1,6 кВт)

Опции

- Разгрузочный ремень длиной 50 см (Высота разгрузочного конвейера 70-80 см)
- Разгрузочный ремень длиной 100 см (Высота разгрузочного конвейера 70-90 см)
- Смазка пластины загрузочной воронки
- Дополнительная смазка толкателе (3 или 5 отверстий)
- Приподнятая несущая рама 10, 20 или 30 см
- Электрический мукопосыпатель
- Загрузочная воронка на 90 кг
- Высота конвейерной ленты / сдвоенный разгрузочный конвейер (до 195 см)
- Модуль предокруглителя
- Регулируемый клапан уменьшения вакуума для теста с большим содержанием воды
- Дополнительный выключатель пуска/останова машины рядом с разгрузочным конвейером
- Подача сжатого воздуха
- конвейер с вафельной структурой
- Формовочная пластина на разгрузочном конвейере
- Очиститель от теста на разгрузочном конвейере
- Оптическая защитная шторка на загрузочной воронке
- Система быстрой блокировки/разблокировки загрузочной воронки для быстрой и лучшей очистки
- Подготовка для деления очень мягких типов теста
- Тормозной замедлитель на выходном конвейере

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 380 кг

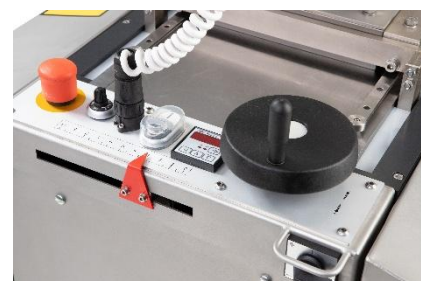
Ширина x глубина x высота 67 x 95 x 133 см



Оptionальный сдвоенный разгрузочный конвейер для длительного формования и транспортировки порций теста с макс. высотой 195 см.



Автоматический мукопосыпатель из нержавеющей стали для точного непрерывного дозирования муки или дозирования муки с интервалами (опция).



Тестоделители SLIM предназначены для ежедневного использования. Машина оснащена электронным регулятором скорости и счетчиком порций.