

English



### SLIM Globe 2x200

Vacuum based dough divider rounder for stress-free uniform rounded dough pieces

Daub's SLIM Globe Divider Rounder is specially designed for a wide range of food-processing environments with high demands on dough quality and weight consistency.

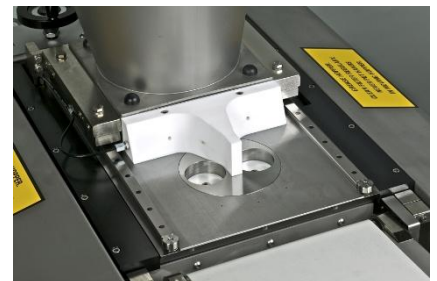
Dough is divided by an advanced accurate vacuum system. That way the dough is not stressed and dough structures remain intact. Since dough is not compressed, this system is ideal for delicate dough types, even with high water content.

Once divided, dough pieces automatically drop into the rounder and are rolled up again through the rounding system, ending up smoothly rounded with uniform shape and consistency on a stainless steel platform. Ready to place in a dough tray. For all kinds of dough, including bread, tortilla, pizza, cookie or versatile hydrated dough types.

Suitable for dough pieces from 50 to 200 g. Durable and simple to use. No adjustments are required when changing the size of the dough pieces.



Accurate vacuum assisted system for stress-free dividing that respects the dough.



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



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

## SLIM Globe 2x200

Compact dough dividing and rounding solution for a wide variety of dough types

- Produces perfect rounded dough balls with consistent, unequaled weight accuracy
- Suitable for all types of dough; including delicate dough from low to high hydration
- Handles dough pieces from 50 to 200 g
- Capacity up to 2200 pieces per hour
- One person operation
- Smallest food print in the industry
- Vacuum scaling system with built-in vacuum pump and compressor
- High grade stainless steel cylinder and food grade piston
- Teflon coated stainless steel hopper for 50 or 90 kg dough with safety cover
- Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting
- Stainless steel casing
- Mounted on swivel wheels with brake for easy movability
- Energy efficient with low power consumption
- Simple, always ready to use and easy to clean; no special tooling required

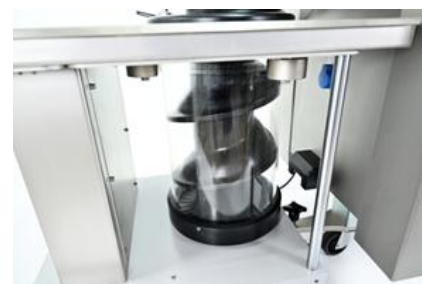
## Options

- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Electric flour duster
- Hopper 90 kg
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Connection for compressed air
- 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

## Accessories

- Set O-rings and filters
- Bulk hopper for 150 kg or 300 kg
- Recommended spare part set for 5 or 10-year operation

Power 1.6 kW, 1-phase, net weight 535 kg  
WxDxH 67 x 145 x 153 cm



SLIM Globe Divider Rounder is designed for a wide variety of dough types. Different combination of screw and drum match different dough types.



If required, rounder can be easily disconnected from the divider and used as a stand-alone unit for up to 2400 pieces (20 - 1700 g) per hour.



Stainless steel hopper for 50 kg or 90 kg of dough. With teflon coated interior no dough is left behind in the hopper.

US-English



### SLIM Globe 2x200

Vacuum based divider rounder for stress-free uniform rounded dough balls

Daub's SLIM Globe Divider Rounder is specially designed for a wide range of food-processing environments with high demands on dough quality and weight consistency.

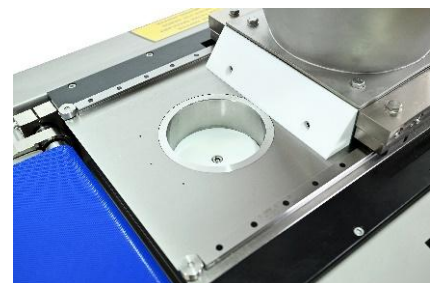
Dough is divided by an advanced accurate vacuum system. That way the dough is not stressed and dough structures remain intact. Since dough is not compressed, this system is ideal for delicate dough types, even with high water content.

Once divided, dough pieces automatically drop into the rounder and are rolled up again through the rounding system, ending up as smoothly rounded dough balls, with uniform shape and consistency on a stainless steel platform. Ready to place in a dough tray. For all kinds of dough, including bread, tortilla, pizza, cookie or versatile hydrated dough types.

Suitable for dough balls from 2 - 7 oz. Durable and simple to use. No adjustments are required when changing the size of the dough pieces.



Accurate vacuum assisted system for stress-free dividing that respects the dough.



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



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

## SLIM Globe 2x200

Compact dough dividing and rounding solution for a wide variety of dough types

- Produces perfect rounded dough balls with consistent, unequaled weight accuracy
- Suitable for all types of dough; including delicate dough from low to high hydration
- Handles dough pieces from 2 - 7 oz..
- Capacity up to 2200 pieces per hour
- One person operation
- Smallest food print in the industry
- Vacuum scaling system with built-in vacuum pump and compressor
- High grade stainless steel cylinder and food grade piston
- Teflon coated stainless steel hopper for 100 or 200 lbs. dough with safety cover
- Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting
- Stainless steel casing
- Mounted on swivel wheels with brake for easy movability
- Energy efficient with low power consumption
- Simple, always ready to use and easy to clean; no special tooling required

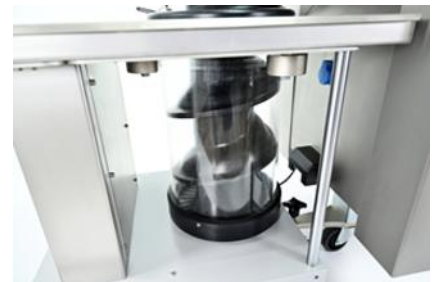
### Options

- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Electric flour duster
- Hopper 200 lbs.
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Connection for compressed air
- 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

### Accessories

- Set O-rings and filters
- Bulk hopper for 150 kg or 300 kg
- Recommended spare part set for 5 or 10-year operation

Power 1.6 kW, 1-phase, net weight 1179 lbs.  
WxDxH 26" x 57" x 60"



SLIM Globe Divider Rounder is designed for a wide variety of dough types. Different combination of screw and drum match different dough types.



If required, rounder can be easily disconnected from the divider and used as a stand-alone unit for up to 2400 (1 - 60 oz.) pieces per hour.



Stainless steel hopper for 110 or 200 lbs. of dough. With teflon coated interior no dough is left behind in the hopper.

Nederlands



### SLIM Globe 2x200

Deegafweger en opboller voor drukloos afgewogen ronde deegstukken

De SLIM Globe verdeelopboller van Daub is speciaal ontworpen voor drukloos afwegen en opbollen waarbij door gebruikers hoge eisen worden gesteld aan deegkwaliteit en gewichtsconsistentie.

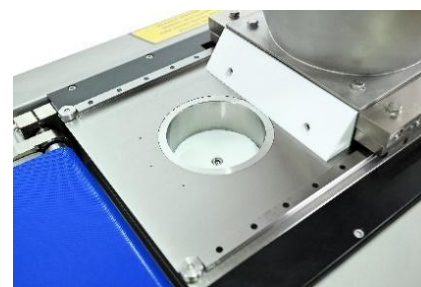
Het deeg wordt afgewogen door een geavanceerd, nauwkeurig vacuümdoseringssysteem. Door deze unieke manier van drukloos afwegen wordt het deeg niet gestrest en blijven de deegstructuren intact. Omdat het deeg niet wordt samengeperst, is dit systeem ideaal voor delicate deegsoorten, zelfs met een hoog watergehalte.

Eenmaal afgewogen valt het deegstuk automatisch in de opboller. Daar wordt het deeg in de roterende cylinder drukloos opgebald en komt het uiteindelijk gelijkmatig opgebald op de RVS bovenplaat terecht. Klaar om in een deegbak te plaatsen. Voor alle soorten deeg, inclusief brood, tortilla, pizza of gehydrateerde deegsoorten.

Geschikt voor deegstukken van 50 tot 200 g. Simpel en makkelijk in gebruik. Voor kleine of grote deegstukken, geen aanpassingen vereist.



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.



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

### SLIM Globe 2x200

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

- Gelijkmatic opgebolde deegstukken met hoge en constante gewichtsconsistentie
- Geschikt voor vrijwel alle deegsoorten; ook kleverig of gehydrateerd deeg
- Opbollen van 50 tot 200 g
- Capaciteit van 2200 stuks per uur
- 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

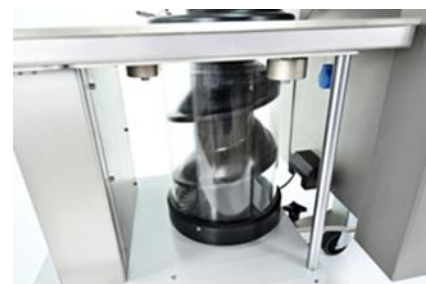
### Opties

- 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

### Accessoires

- Set O-ringen en filters
- Bovenlader voor 150 kg of 300 kg
- Set reserve onderdelen (aanbevolen) voor 5 of 10 jaar operationeel gebruik

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



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



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



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

Français



### SLIM Globe 2x200

Diviseuse volumétrique à base de vide et bouleuse pour former sans tension des boules de pâte uniformément rondes

La diviseuse-bouleuse SLIM Globe de Daub est spécifiquement conçue pour un vaste éventail d'environnements de transformation alimentaire ayant des exigences élevées en termes de qualité de la pâte et de constance du poids.

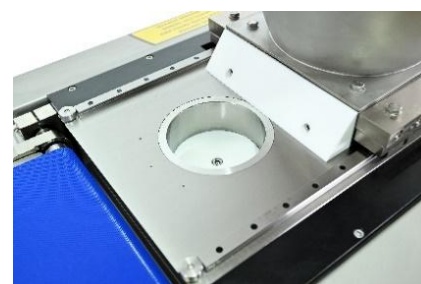
La pâte est divisée en portions par un système sous vide avancé et précis. De cette manière, la pâte n'est pas mise sous tension et sa structure reste intacte. Puisque la pâte n'est pas comprimée, ce système est idéal pour des types de pâtes délicats, même ceux avec une teneur élevée en eau.

Une fois divisé en portions, le pâton tombe automatiquement dans la bouleuse et est remonté pour finir sur une plate-forme en acier inoxydable sous forme d'une boule de pâte joliment ronde, avec une forme régulière et constante. Prête à mettre sur un plateau à pâte. Pour tous types de pâte, y compris le pain, les tortillas, les pizzas, les cookies ou les différents types de pâte hydratée.

Convient pour des boules de pâte de 50 à 200 g. Durable et simple à utiliser. Aucun réglage n'est nécessaire en cas de modification de la taille des pâtons.



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.



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

## SLIM Globe 2x200

Solution compacte de division et de boulage de pâte pour une grande variété de types de pâte

- Produit des boules de pâte parfaitement rondes avec une précision de poids d'une constance inégalée
- Convient pour tous les types de pâte; y compris la pâte délicate, qu'elle soit faiblement hydratée ou fortement
- Gère les pâtons de 50 à 200 g
- Capacité jusqu'à 2200 pièces par heure
- Utilisation par 1 seule personne
- Empreinte au sol la plus petite du secteur
- Système de graduation sous vide avec pompe de vide et compresseur intégrés
- Cylindre en acier inoxydable de haute qualité et piston de qualité alimentaire
- Cuve en acier inoxydable avec revêtement Téflon pour 50 ou 90 kg de pâte, avec couvercle de sécurité
- Vitesse électroniquement variable, compteur de pièces et réglage manuel du poids
- Habillage en acier inoxydable
- Montée sur des roulettes pivotantes avec frein pour être facilement déplaçable
- Économique avec une faible consommation d'énergie
- Simple, toujours prête à être utilisée et facile à nettoyer : aucun outillage particulier requis

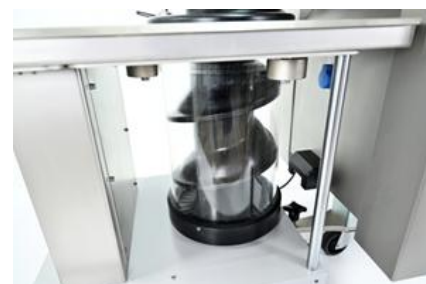
### Options

- Huilage de la plaque de cuve
- Huilage supplémentaire de la plaque de poussée (3 ou 5 trous)
- Saupoudreuse de farine électrique
- Trémie de 90 kg
- Soupape de diminution du vide réglable pour pâte hydratée
- Connexion pour air comprimé
- 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

### Accessoires

- Jeu de joints toriques et de filtres
- Trémie de vrac pour 150 kg ou 300 kg
- Pièces de rechange conseillées pour 5 ou 10 ans de fonctionnement

Puissance 1,6 kW, courant monophasé, poids net 535 kg  
LxPxH 67 x 145 x 153 cm



La diviseuse et bouleuse de pâte SLIM Globe est conçue pour un vaste éventail de types de pâte. Différentes combinaisons de spirales et de cylindres correspondent à différents types de pâte.



Si nécessaire, la bouleuse peut être facilement déconnectée et utilisée en tant qu'appareil autonome pour bouler jusqu'à 2400 pâtons (20 à 1700 g) par heure.



Trémie en acier inoxydable pour 50 kg ou 90 kg de pâte. L'intérieur revêtu de téflon ne laisse aucune pâte dans la trémie.

Deutsch



### SLIM Globe 2x200

Vakuumbasierter Teigteil und Rundwirker für spannungsfrei und gleichförmig rundgewirkte Teiglinge

Der Teigteil und Rundwirker SLIM Globe wurde speziell für eine große Bandbreite Anwendungen in der Lebensmittelindustrie entwickelt, in denen hohe Ansprüche an die Teigqualität und ein einheitliches Teiglinggewicht gestellt werden.

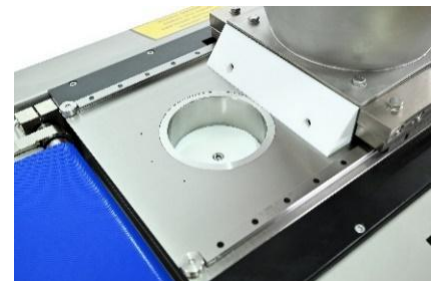
Der Teig wird mithilfe eines modernen und besonders genauen Vakuumsystems geteilt. Auf diese Weise wird keine Spannung in den Teig eingebracht, die Teigstruktur bleibt intakt. Da der Teig dabei nicht komprimiert wird, ist das System ideal für empfindliche Teigarten mit einem hohen Wassergehalt.

Nach dem Portionieren fallen die Teiglinge automatisch in den Rundwirker. Nach dem Rundwirken landen die glatt geformten Teiglinge mit einheitlicher runder Form und Konsistenz auf einer Edelstahlplattform und können vor dort auf ein Blech gesetzt werden. Die Maschine eignet sich für alle Arten von Teig, zum Beispiel, Brot-, Tortilla-, Pizza- oder Keksteig sowie verschiedenste wasserhaltige Teige.

Geeignet für Teiglinge von 50 bis 200 g, langlebig und einfach im Gebrauch. Zum Ändern der Teiglinggröße sind keine manuellen Einstellungen erforderlich.



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



Besonders 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.



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

## SLIM Globe 2x200

Kompakte Teigteil und Rundwirklösung für eine Vielzahl von Teigtypen

- Produziert perfekt rundgewirkte Teiglinge mit konkurrenzlos gleichförmiger Genauigkeit des Teiglinggewichts
- Geeignet für alle Teigtypen, auch für empfindliche Teige mit niedrigem bis hohem Wassergehalt
- Für Teiglinge von 50 bis 200 g
- Produktionskapazität: bis zu 2200 Stück pro Stunde
- Einmannbetrieb
- Geringster Platzbedarf aller auf dem Markt erhältlichen Maschinen
- Vakuumbasiertes Wägesystem mit eingebauter Vakuumpumpe und Kompressor
- Hochwertiger Edelstahlzylinder und lebensmitteltauglicher Kolben
- Teflonbeschichteter Edelstahltrichter für 50 oder 90 kg Teig, mit Schutzabdeckung
- Elektronisch regelbare Geschwindigkeit, Stückzähler, manuelle Gewichtseinstellung
- Edelstahlgehäuse
- Feststellbare Lenkrollen für hohe Mobilität
- Geringer Energieverbrauch
- Einfach im Gebrauch und jederzeit einsatzbereit, leicht zu reinigen, keine Spezialwerkzeuge erforderlich

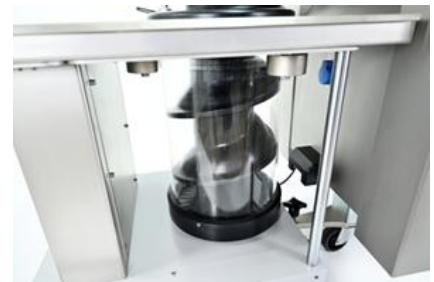
### Optionen

- Aufgabebleichölung
- Zusätzliche Ölung des Abschiebeblocks (3 oder 5 Löcher)
- Mehlstreuer, elektrisch
- Trichter für 90 kg
- Verstellbares Vakuumreduzierventil für feuchten Teig
- Druckluftanschluss
- Teigschaber auf Ausgabefördergurt
- Optische Sicherheitslichtschranke an Trichter
- Schnellentriegelung Trichter(block) für schnellere und bessere Reinigung
- Vorbereitung für sehr weiche Teigsorten

### Zubehör

- O-Ring- und Filtersatz
- Vorratstrichter für 150 kg oder 300 kg
- Empfohlene Ersatzteile für 5 oder 10 Jahre Betrieb

Leistungsaufnahme 1,6 kW, einphasig, Nettogewicht 535 kg  
B x T x H 67 x 145 x 153 cm



Der Teigteiler und Rundwirker SLIM Globe wurde für eine große Bandbreite an Teigarten entwickelt. Für die einzelnen Teigtypen ist jeweils eine bestimmte Kombination aus Schraube und Trommel zu verwenden.



Falls gewünscht kann der Rundwirker ganz einfach getrennt werden und als separate Maschine für bis zu 2400 Stück (20 bis 1700 g) pro Stunde betrieben werden.



Edelstahltrichter für 50 kg oder 90 kg Teig. Bei teflonbeschichteten Innenseite bleibt kein Teig im Trichter zurück.

Español



### SLIM Globe 2x200

Divisora y boleadora volumétrica de masa basada en vacío para unas bolas de masa redondeadas uniformes y sencillas

La divisora-boleadora SLIM Globe de Daub se ha diseñado especialmente para una amplia gama de entornos de procesamiento de alimentos con una elevada demanda de calidad y consistencia de peso de la masa.

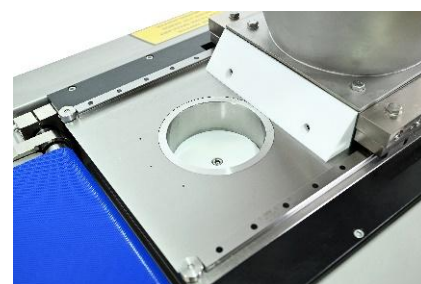
La masa es dividida en porciones por un avanzado sistema de vacío preciso. De esta manera, la masa no se presiona y las estructuras de la masa se mantienen intactas. Como la masa no se comprime, este sistema es ideal para tipos de masa delicados, incluso con un elevado contenido de agua.

Una vez dividida en porciones, la pieza de masa caerá automáticamente en la boleadora y volverá a rodar por el sistema boleador, terminando en una plataforma de acero inoxidable en forma de bola de masa perfectamente redondeada con una forma y una consistencia uniformes. Lista para colocar en una bandeja de masa. Para todo tipo de masa, incluido pan, tortitas, pizza, galletas o tipos versátiles de masa hidratada.

Idónea para bolas de masa de 50 a 200 g. Duradera y fácil de usar. No se requerirán ajustes cuando se cambie el tamaño de las piezas de masa.



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



Saludable e higiénica; no quedan restos 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.



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

## SLIM Globe 2x200

Solución compacta de división y redondeado de masa para una amplia variedad de tipos de masa

- Produce bolas de masa perfectamente redondeadas con una precisión de peso consistente sin parangón
- Idónea para todos los tipos de masa; incluida masa delicada de hidratación baja a alta
- Manipula piezas de masa de 50 a 200 g
- Capacidad hasta 2200 unidades por hora
- Manejo por una persona
- El tamaño más pequeño de la industria
- Sistema de medición al vacío con bomba de vacío incorporada y compresor
- Cilindro de acero inoxidable de gran calidad y pistón de uso alimentario
- Tolva de acero inoxidable revestida de teflón para masa de 50 o 90 kg con cubierta de seguridad
- Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso
- Caja de acero inoxidable
- Montada en ruedas giratorias con freno para una movilidad sencilla
- Eficiencia energética con bajo consumo de corriente
- Sencilla, siempre fácil de usar y de limpiar; no se requieren herramientas especiales

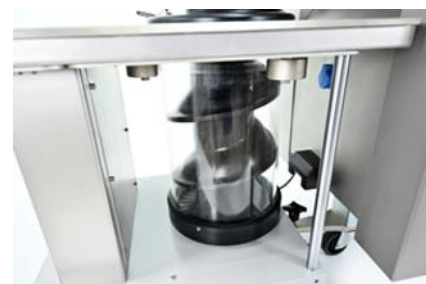
## Opciones

- Lubricación en placa de la tolva
- Lubricación adicional en bloque del empujador (3 o 5 orificios)
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 90 kg
- Válvula reductora de vacío para masa hidratada
- Conexión para aire comprimido
- 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

## Accesorios

- Juego de juntas tóricas y filtros
- Tolva de grand por 150 kg o 300 kg
- Piezas de repuesto recomendadas para 5 o 10 años de funcionamiento

Potencia 1,6 kW, monofásica, peso neto 535 kg  
An x Pr x Al 67 x 145 x153 cm



La divisora y boleadora de masa SLIM Globe se ha diseñado para una amplia variedad de tipos de masa. Una combinación diferente de tornillo sin fin y tambor sirve para tipos de masa distintos.



Si se requiere, la boleadora de masa se puede desconectar fácilmente de la Divisora de masa SLIM y se puede usar como unidad autónoma para hasta 2400 piezas (20 a 1700 g) por hora.



Tolva de acero inoxidable para 50 kg o 90 kg de masa. Con el interior recubierto de teflón, no queda masa en la tolva.

Русский

**SLIM Globe 2x200**

Вакуумный комбинированный тестоделитель-округлитель непрерывного действия для создания одинаковых скругленных порций теста без сдавливания

Комбинированный тестоделитель-округлитель SLIM Globe от Daub предназначен для разнообразных предприятий пищевой промышленности с высокими требованиями к качеству и консистенции теста.

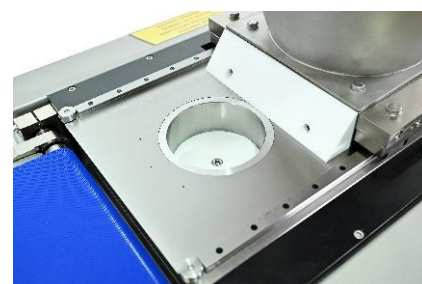
Тесто делится на порции с помощью инновационной точной вакуумной системы. Благодаря этому тесто не сдавливается и структура теста не повреждается. Поскольку тесто не сдавливается, такая система идеально подходит для работы с деликатными типами теста, даже с высоким содержанием воды.

После деления теста, порции теста автоматически падают в округлитель, где они снова округляются с помощью системы округления, а затем попадают на платформу из нержавеющей стали в виде однородных скругленных порций теста одинаковой формы и консистенции. Теперь их можно поместить в лоток для теста. Для любых типов теста, включая тесто для хлеба, тортильи, пиццы, печенья и гидратированное тесто.

Подходит для деления теста на порции от 50 до 200 г. Долговечен и удобен в использовании. Не требуется переналадка при изменении размера порций теста.



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.



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

## SLIM Globe 2x200

Компактные комбинированные тестоделители-округлители теста для производства различных типов теста

- Простой, всегда готовый к использованию и удобный в очистке; не требует специального инструмента
- Производит идеально круглые порции теста благодаря очень точному взвешиванию
- Подходит для всех типов теста, включая деликатные типы теста, как с низким, так и с высоким содержанием воды
- Обрабатывает порции теста от 50 до 200 г
- Производительность до 2200 порций в час
- Требуется один оператор
- Требуется минимум места по сравнению с другими машинами, используемыми в отрасли
- Вакуумная система герметизации со встроенным вакуумным насосом и компрессором
- Высококлассные цилиндр и поршень из нержавеющей стали
- Загрузочная воронка с тефлоновым покрытием для теста массой от 50 до 90 кг
- Электронный переключатель скорости, счетчик количества и ручная регулировка веса
- Корпус из нержавеющей стали
- Устанавливается на поворотных колесах с тормозом для легкого перемещения
- Низкое энергопотребление

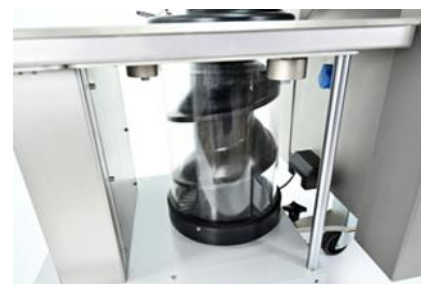
### Опции

- Смазка пластины загрузочной воронки
- Дополнительная смазка толкателе (3 или 5 отверстий)
- Электрический мукопосыпатель
- Загрузочная воронка на 90 кг
- Регулируемый клапан уменьшения вакуума для теста с большим содержанием воды
- Подача сжатого воздуха
- 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

### Принадлежности

- Набор уплотнительных колец и фильтров
- Отсадочная машина объемом 150 или 300 кг.
- Набор рекомендуемых запчастей для 5 или 10 лет использования

Мощность 1,6 кВт, 1-фазный, вес нетто 535 кг  
Ширина x глубина x высота 67 x 145 x 153 см



Делитель с округлителем теста SLIM предназначен для широкого ассортимента типов теста. Различные комбинации винтов и барабанов для разных типов теста.



При необходимости округлитель теста можно легко отсоединить от тестоделителя SLIM и использовать как автономное устройство производительностью до 2400 порций (20 до 1700 г) в час.



Загрузочная воронка из нержавеющей стали для теста 50 кг или 90 кг. Благодаря тефлоновому покрытию внутренней поверхности вне загрузочной воронки не остается теста.