

Dělička těsta manuál Vitella SPA M



Manuální dělicí stroj Vitella SPA M zaručuje přesné dělení těsta, jeho šetrné zpracování a dlouhou životnost stroje. Je vhodný pro dělení a vykoulení všech základních typů těst. Lisování těsta, dělení i nastavení velikosti komůrek se provádí ručně. Vykulování se dělá pákou.

Stroj má čistící polohu pro snadnou údržbu. Vnitřní kovové části jsou galvanizovány, dělicí hlava je ze slitiny hliníku, nože z nerezové oceli 304 a plato z polyetylenu. Kryt děličky je lakovaný, případně z nerezové oceli 304 (opce) se skrytými šrouby pro jednoduché čištění. Stroj je osazen kolečky pro snadnou manipulaci i stabilizačními nožkami pro bezpečné ukotvení. Všechny stroje vyhovují CE standardům.

MODEL	VÝKON (KS/HOD)	ROZMĚR (Š X H X V) (mm)	ROZSAH GRAMÁŽE (g)	KAPACITA TĚSTA (kg)	POČET KLONKŮ (ks)	HMOTNOST (kg)
SPA M 11	1300	610 X 680 X 2050	180 - 500	5,5	11	173
SPA M 15	1800	610 X 680 X 2050	150 - 360	5,5	15	173
SPA M 18	2100	610 X 680 X 2050	120 - 280	5	18	173
SPA M 22	2600	610 X 680 X 2050	60 - 220	5	22	173
SPA M 30	3600	610 X 680 X 2050	40 - 135	4	30	173
SPA M 30 s	3600	610 X 680 X 2050	25 - 90	2,7	30	173
SPA M 36	4300	610 X 680 X 2050	34 - 110	4	36	173
SPA M 52	6200	610 X 680 X 2050	12 - 40	2	52	173

