



## SPA -Dzielarko-zaokrąglarki do ciasta

Dzielarko-zaokrąglarki to urządzenia do dzielenia dużych porcji ciasta na mniejsze kęsy za pomocą zestawu noży wysuwających się z górnej płyty umieszczonej w głowicy i zaokrąglania ich na specjalnej tacce do formy bułeczki lub pączka. Oferujemy dwa rodzaje tych maszyn - wersję automatyczną (SPA A 30) uruchamianą przyciskiem i półautomatyczną (SPA 30 SA), gdzie głowica opuszczana jest ręcznie za pomocą dźwigni. Oba typy urządzeń dzielą wsadową porcję ciasta na 30 kęsów. Maszyny posiadają korpusy stalowe, emaliowane. Wymagane zasilanie to 400 V.



Model	Ilość kęsów (cm)	Zakres wagowy kęsów ciasta (g)	Zakres wkładu ciasta (kg)	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SPAA-30 automatyczna	30	40 - 135	1,2 - 4,0	0,75	68 x 66 x 144	320
SPA-30SA półautomatyczna	30	40 - 135	1,2 - 4,0	0,75	68 x 66 x 144	320