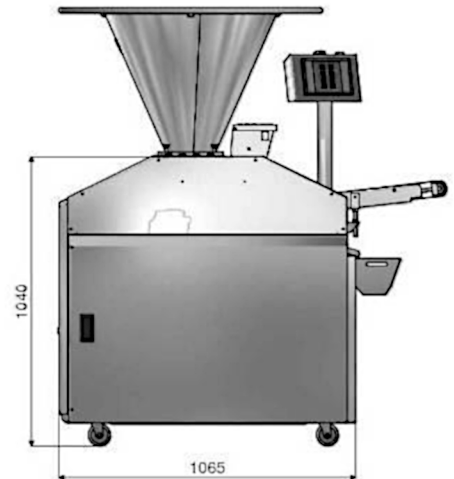
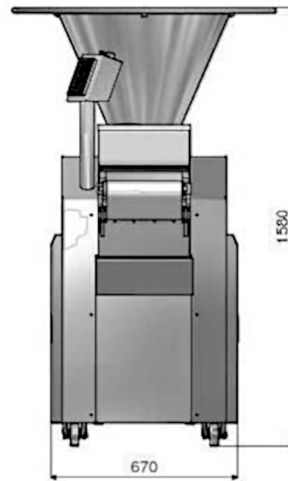
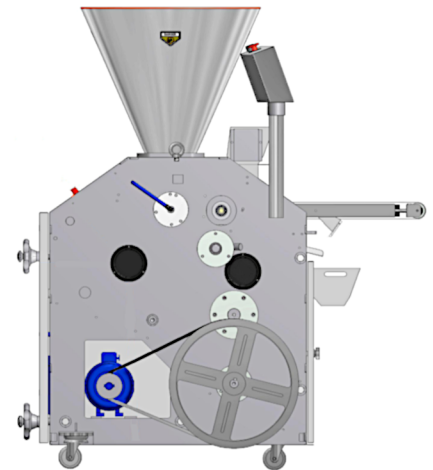




Wagdzielarki do ciasta

Wagdzielarka objętościowa FVD 3000 M służy do dzielenia ciasta pszennego miękkiego i mieszanego o zawartości około 50% wody. Wagę kęsów można regulować za pomocą przycisków na płycie sterującej. Cylinder urządzenia jest wykonany ze stali chromowanej. Tłok ssący i pierścienie nakrętkowe są wykonane ze specjalnego stopu, odpornego na wodę i olej, korpus jest wykonany ze stali. Urządzenie posiada zamontowany posypywacz do mąki i przenośnik taśmowy. Małe kółka ułatwiają przemieszczanie maszyny. Ciasto wewnątrz leja zasysane jest przez tłok, po czym cylinder wykonuje ruch obrotowy. Gdy jest on całkowicie wypełniony ciastem, tłok porusza się do przodu i wypycha kęs ciasta o określonej wadze na taśmociąg. Zakresy wagowe:

- dla tłoka o śr. 70 mm - od 50 do 200 g
- dla tłoka o śr. 110 mm - od 100 do 600 g
- dla tłoka o śr. 130 mm - od 250 do 1000 g
- dla tłoka o śr. 140 mm - od 250 do 1250 g
- dla tłoka o śr. 150 mm - od 300 do 1400 g



Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Wydajność (kg/h)
3	140x95x158	500	60-2400