

Spezzatrici manuali

manual divider_coupeuse manuelle_cortadora/porcionadora manual



SMTA

SMT

SMTB

informazioni generali_informations générales_información general

Il corpo della macchina è costruito in fusione di ghisa. The body of the divider is made of iron casting. Le corps de la machine est construit en coulage de fer. El cuerpo de la máquina se ha construido de bastidor de hierro.

I coltelli sono interamente in acciaio inox. The knives are all in stainless steel. Lame sont entièrement fabriqués en acier inox. Láminas de corte son completamente de acero inoxidable.

Facile apertura della testata per la pulizia. Easy opening of the top of the machine for cleaning. Facile ouverture de la machine pour aseptisation. Fácil apertura de la cabeza de la máquina para limpieza.

Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG. Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve. Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers. Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers. Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Spezzatrici manuali

Manual divider
Coupeuse manuelle
Cortadora/porcionadora manual

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
SMTA 8	8	113/1000	0.90/8	700x670x1820h	147
SMTA 15	15	50/200	0.75/3	680x670x1730h	108
SMTA 15 M	15	60/533	0.90/8	700x670x1820h	147
SMTA 20	20	45/400	0.90/8	700x670x1820h	147
SMTA 30	30	25/100	0.75/3	680x670x1730h	108
SMTA 30 M	30	30/267	0.90/8	700x670x1820h	147
SMT 30	30	30/100	0.90/3	550x450x1150h	100
SMTB 30	30	30/100	0.90/3	500x650x1000h	170

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

