

type

SM-3-30 SM-4-30 SM-9-36

Verdelers-opbollers | Diviseuses-peseuses
Bun Dividers-Rounders | Teigteil- und Wirkmaschinen

Verdelers-opbollers Diviseuses-peseuses Bun Dividers-Rounders Teigteil- und Wirkmaschinen

- * Gelijkmatige verdeling van het deeg
- * Uitstekende opbolling van de deegstukken
- * Machine kan aan beide zijden geopend worden voor het reinigen van de messen
- * Makkelijke aanpassing voor ander deeggewicht





- * Division égale de la pâte
- * Très bon façonnage des pâtons
- * Machine ouvrable des deux côtés pour nettoyage des couteaux
- * Adaption facile aux poids différents de pâte

- * Divides dough evenly
- * Perfect rounding of dough pieces
- * Machine can be opened on both sides for easy cleaning of knives
- * Easy adjustment for different dough weight

- * Gleichmässige Teilung des Teiges
- * Ausgezeichnete Wirkung der Teigstücke
- * Maschine kann an beiden Seiten geöffnet werden um die Messer zu reinigen
- * Leichtes Anpassen für anderes Teiggewicht



Technische Gegevens Détails Techniques Technical Details Technische Daten

	SM-3-30	SM-4-30	SM-9-36
Aantal stuks - Nombre de pièces - Number of parts - Stückzahl	30	30	36
 Deeggewicht - Poids des pâtons - Dough weight range - Teiggewicht	30-100g	40-120g	20-70g
 Motorvermogen - Puissance moteur - Motor power - Motorleistung (kW)	0,75	0,75	0,75
 Afmetingen - Dimensions - Dimensions - Abmessungen ong.mm - env.mm - approx.mm - ung.mm			
Breedte - Largeur - Width - Breite	650	650	650
Diepte - Profondeur - Depth - Tiefe	510	510	510
Hoogte - Hauteur - Height - Höhe	1450	1450	1450
 Nettogewicht machine - Poids net machine - Net weight machine - Nettogewicht Maschine ong.kg - env.kg - approx.kg - ung.kg	340	340	340

