

SOMERSET

Tél. : 978.667.3355

800.772.4404

Télécopieur : 978.671.9466

Courriel : somerset@smrset.com

www.smrset.com



DIVISEUR DE PÂTE

SDD-450

UTILISATIONS INDUSTRIELLES :

- Pizzérias
- Restaurants
- Institutions
- Boulangeries
- Établissements de mets mexicains
- Autres productions alimentaires ethniques
- Installations gouvernementales

ATTRAITES PRINCIPALES :

- Le diviseur et portionneur de pâte le plus compact de l'industrie
- Pesez et divisez avec précision de la pâte à partir de 4oz (113 g) - 32 oz (907 g)
- Traitement par lots en moins de 5 minutes
- Fabriqué avec un matériau synthétique spécial qui empêche les défauts de pâte
- Nettoyage en quelques minutes sans outils
- Aucune huile n'est requise pendant l'utilisation

RAPIDE. EFFICACE. COMPACT.

Le diviseur de pâte Somerset. Assez petit pour un petit magasin et assez puissant pour une production de l'échelle d'un commissariat.

Programmation de jusqu'à 4 poids différents et 4 quantités différentes en une seule passe.



CARACTÉRISTIQUES

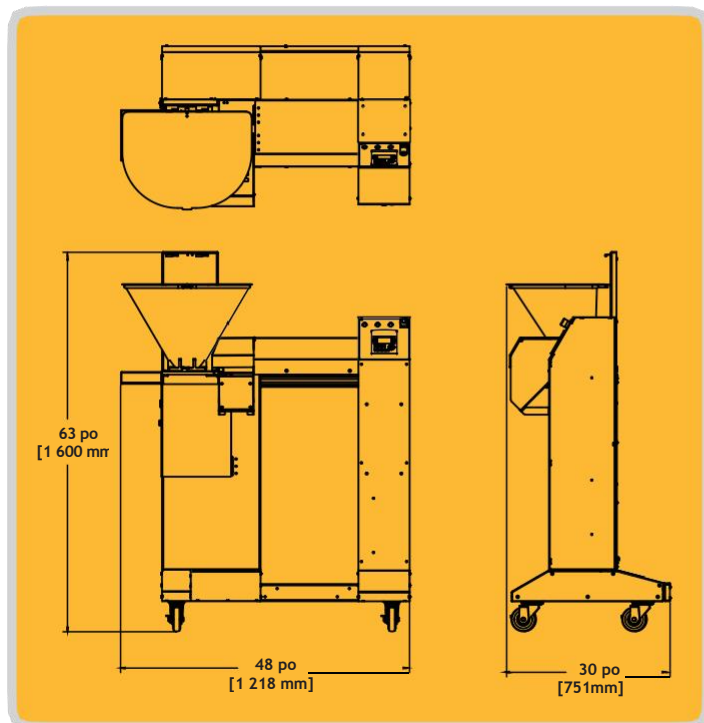
- Programmation de jusqu'à 4 poids et quantités différents par passe
- Le traitement doux de la pâte ne modifie pas l'homogénéité de la pâte
- Idéal pour la production de petite échelle ou de commissariat.
- Une interface simple maintient les calendriers de production sur la bonne voie
- Traitement par lots, 50 lb (22,5 kg) en moins de 5 minutes
- Capacité standard de la trémie de jusqu'à 50 lb (22,5 kg)
- Facile à utiliser, nettoyage en quelques minutes
- Mécanismes d'entraînement sans entretien
- Unité standard : trémie de 50 lb, choix de volume de chambre.
- Augmente la production lorsqu'il est utilisé avec la bouleuse SDR -400
- Permet d'économiser de l'espace de plancher, le SDR -400 est stocké à l'intérieur de l'espace ouvert du SDD -450 (pont)



À utiliser avec la bouleuse de pâte Somerset SDR-400 pour obtenir une capacité de traitement de pâte complète.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis)



Mécanismes de portionneur : synthétiques

Commandes : des commandes simples et de haute qualité

Entraînement : actionneurs sans entretien robustes

Voltage : 115 V/60 Hz ou 220 V, 50/60 Hz

Finition : entièrement en acier inoxydable

Poids (machine seulement) : 270 lb (122 kg),

Mis en caisse : 350 lb (158 kg)

ÉQUIPEMENT EN OPTION

Grande trémie : 100 lb (5 kg)

Plage de volume : 4 à 12 oz (28 à 340 g)

8 à 25 oz (226 à 708 g)

19 à 32 oz (539 à 907 g)