



SPEZZATRICE VOLUMETRICA **SV** 2000

precisa - veloce - affidabile
con tutti i tipi di pane

**SV volumetric
dough divider**

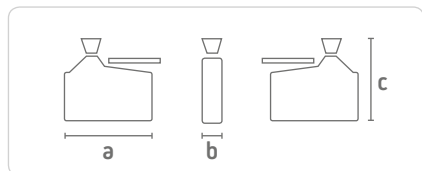


SPEZZATRICE VOLUMETRICA SV 2000

precisa - veloce - affidabile
con tutti i tipi di pane

SV volumetric dough divider

- IT**
- Spezzatrice automatica semi industriale
 - Regolazione velocità e apertura pistone
 - Divisioni da 30 a 1000 grammi
 - 98% di precisione del peso
 - Macchina in acciaio inox
 - Capacità impasto fino a 200 kg per volta
- EN**
- Semi-industrial automatic divider
 - Piston speed and opening speed adjustment
 - Divisions from 30 to 1000 grams
 - 98% weight accuracy
 - Stainless steel machine
 - Dough capacity up to 200 kg
- FR**
- Diviseur automatique semi-industriel
 - Réglage de la vitesse du piston et de la vitesse d'ouverture
 - Divisions de 30 à 1000 grammes
 - Précision du poids de 98%
 - Machine en acier inoxydable
 - Capacité de la pâte jusqu'à 200 kg
- ES**
- Divisora semindustrial automática
 - Ajuste de velocidad del pistón y velocidad de apertura
 - Divisiones de 30 a 1000 gramos
 - 98% de precisión de peso
 - Máquina de acero inoxidable
 - Capacidad de masa hasta 200 kg



Mod.	SV 2000	
Dimensioni Dimensions (AxBxC)	mm	1750x750x1600
Peso Weight	Kg	700
Produzione oraria Capacity / hr	pcs	1400 / 2400
Potenza Power	Kw	1,5

Divisioni disponibili Ranges available							
Ø Cilindro Cylinder Ø	mm	60	80	90	110	120	135
Grammatura	gr	15 / 200	25 / 300	30 / 400	50 / 600	80 / 900	140 / 1300