

WYDŁUŻARKA KĘSÓW CIASTA WTW

WYDŁUŻARKA WTW - DZIĘKI KRZYŻOWEMU SYSTEMOWI WALCÓW ZAPEWNIĄ UZYSKANIE RÓWNOMIERNEJ STRUKTURY MIĘKISZU. REGULOWANE WALCE NAPROWADZAJĄCE UMOŻLIWIĄJĄ TEŻ CENTRALNE UKIERUNKOWANIE KĘSÓW. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WYJĘCIA WALCA ROZWALCOWUJĄCEGO PRZY WYDŁUŻANIU KĘSÓW CIASTA NIE WYMAGAJĄCEGO ROZWALCOWYWANIA. WYDŁUŻARKĘ WTW CHARAKTERYZUJE TRWAŁA SOLIDNA KONSTRUKCJA. W OPCJI WYSTĘPUJE MOŻLIWOŚĆ ZAMONTOWANIA POSYPYWACZA MĄKI.



DANE TECHNICZNE

Model	jw	Model WTW	Model WT
Wydajność	szt	do 2400	do 2500
Zakres wagowy kęsów	kg	0,15 - 1,5	0,4 - 2,4
Grubość rozwałcowanego ciasta	mm	5-45	5-45
Maksymalne wydłużenie kęsa	mm	500	500
Moc znamionowa	kW	1,1	1,1
Wymiary			
Długość	mm	2990	2990
Szerokość	mm	840	840
Wysokość	mm	1125	850