

PESADORA HÉRCULES



MEDIDAS / MEASURES / MESURES

Altura / Height / Hauteur: 1551 mm
Largo / Length / Longueur: 1740 mm
Ancho / Width / Largeur: 800 mm
Peso / Weight / Poids: 550 Kg.

E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mínimo de piezas por minuto 18, máximo 50.
Heñidora de teja abatible en acero inoxidable (para todo tipo de masas).
Tapiz heñidora regulable en altura.
Circuito automático de aceite.
Cuenta piezas digital y paro automático.

Arranque y paro manual.
Peso eléctrico (opcional)
Sistema eléctrico adaptado a la C.E. a 24 v.
Motor: 2 cv.
Peso: 550 Kg.

GB TECHNICAL FEATURES

Minimum pieces per minute 18, maximum 50.
Rounding device in inox, able to round, any kind of weight dough pieces
Main Belt weight adjustable eight
Automatic oil circuit.
Digital piece-counter and automatic stoppage.
Manufactured in accordance to the safety procedures established by the E.C. at 24 volts.

Manual start-up and stoppage.
Electrical weight (optional).
Emergency stoppage.
Motor: 2 cv.
Net weight : 550 Kg.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nombre minimum de pièces à la minute 18, maximum 50.
Bouleuse en inox adaptable aux différents poids des patons.
(pour n'importe quelle sorte de pâte).
Tapis de la malaxeuse réglable en hauteur.
Circuit automatique d'huile.
Système électrique avant tous les commandements établis par la C.E. a 24 volts.

Demarrage et arrêt manuel.
Optional: Poids électrique.
Arrêt d'urgence.
Motor: 2 cv.
Poids net: 550 Kg.

DIÁMETRO PISTÓN PISTON DIAMETER / DIAMETRE PISTON	PESO MÍNIMO MINIMUM WEIGHT / POIDS MINIMUM	PESO MÁXIMO MAXIMUM WEIGHT / POIDS MAXIMUM
con 1 pistón de 60mm. y con doble pistón	10 g.	150 g.
con 1 pistón de 80mm. y con doble pistón	20 g.	300 g.
con 1 pistón de 90mm. y con doble pistón	30 g.	450 g.
110 mm.	60 g.	600 g.
120 mm.	100 g.	1000 g.
135 mm.	150 g.	1300 g.
140 mm.	150 g.	1400 g.
180 mm.	300 g.	2500 g.