

SPEZZAESAGONALE

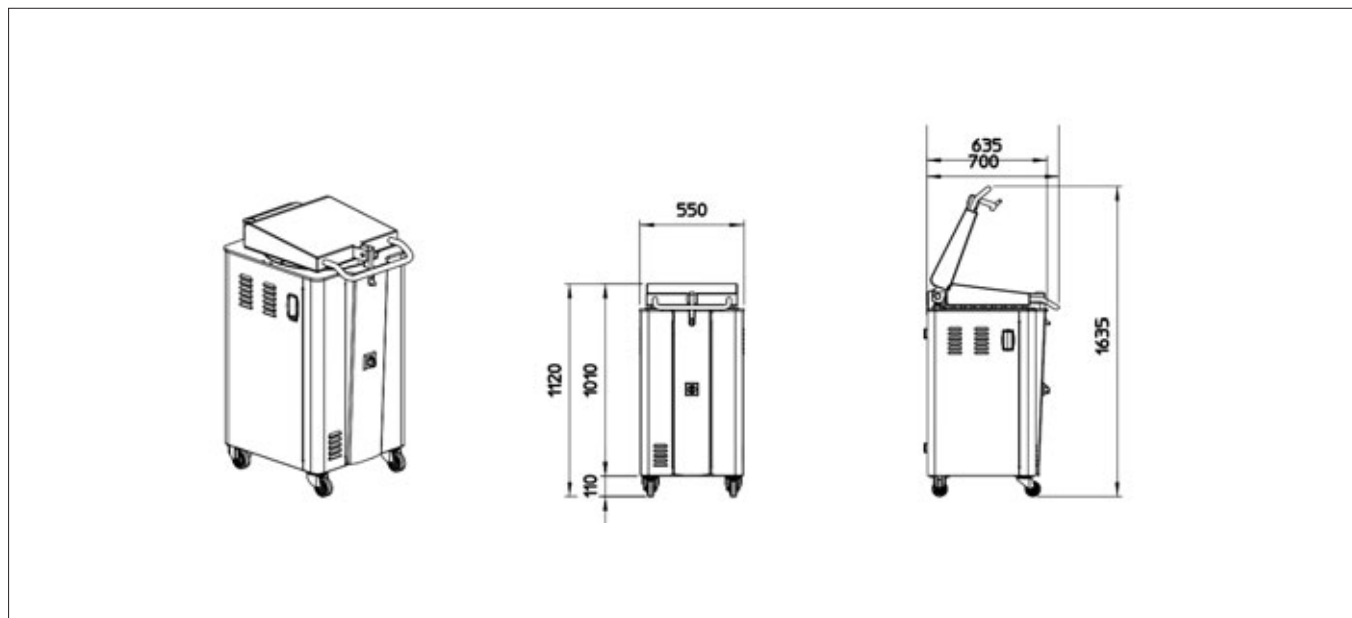





Macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane e pasticceria. Struttura in acciaio verniciato a forno. Disponibile versione inox. Dimensioni ridotte. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304. Esagoni in nylon alimentare. Centralina idraulica a spegnimento automatico silenziosa e affidabile. Pulsante pulizia coltelli. Funzionamento completamente idraulico.

Nel modello **automatico DEA** ciclo di lavoro: pressata, taglio e apertura coperchio completamente automatici.

Nel modello **semi-automatico DES** ciclo di lavoro: pressata, taglio tramite joystick e apertura coperchio manuale.

Per entrambe le versioni sono disponibili 3 modelli a 37 divisioni. Utilizzabile come pressa.



	Divisioni	Grammatura	Capacità	Stampino	Profondità vasca	Peso	Potenza
	n°	g	kg	mm	mm	kg	kW
DEA DES 3757	37	30-130	4,8	 57	70	190	0,75
DEA DES 3760	37	35-135	5	 60	70	190	0,75
DEA DES 3763	37	40-160	6	 63	70	190	0,75