

ERCOLINA PLUS



De ERCOLINA PLUS-reeks ondersteunt u in de gevoelige fase van het deegportioneren. Met één enkele machine kunt u perfect afgeronde bolletjes op de exacte grootte die u wenst maken van een deegmengsel.

De machines zijn beschikbaar in manuele (Ercolina Plus), halfautomatische (Ercolina Plus SA), en automatische (Ercolina Plus A) versies.

TECHNISCHE KENMERKEN:

- De persplaat en de snijmesses zijn volledig gemaakt uit roestvrij staal
- In de manuele versie worden de 3 werkfasen (DRUKKEN, KNIPPEN, VORMEN) volledig door u gecontroleerd met behulp van hendels
- In de halfautomatische versie kunnen via het elektronische bedieningspaneel 10 verschillende programma's DRUKKEN en KNIPPEN worden opgeslagen, terwijl de RONDEERfase handmatig met een hendel wordt bediend
- In de automatische versie zijn alle werkfasen volledig programmeerbaar

| | DIM. (cm) | DIM. kom (Ø cm) | DIM. kom | KG | kW |
|---------------------|----------------------|----------------------------|-----------------|-----------|-----------|
| Ercolina Plus | 61x68x205 | 40 | 65 | 175 | 1.1 |
| Ercolina Plus SA | 75x70x145 | 40 | 65 | 230 | 1.5 |
| Ercolina Plus A | 66x70x145 | 40 | 65 | 230 | 1.5 |

| Verdelingen | Grammage | Laad- vermogen (kg) | Capaciteit per uur |
|--------------------|-----------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 11 | 180/500 | 2/5,5 | 1300 |
| 15 | 150/360 | 2,2/5,4 | 1800 |
| 22 | 60/220 | 1,3/4,8 | 2600 |
| 30 | 40/135 | 1,2/4 | 3600 |