

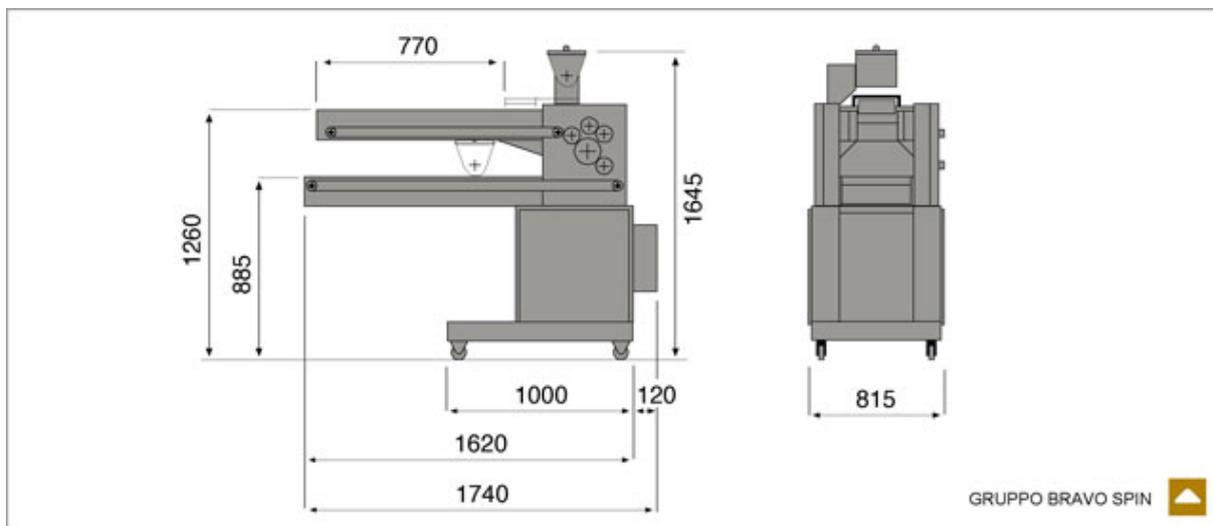


## SPEZZACIABATTE

Macchina specifica per la produzione di ciabatte, zoccoletti, grissini, basi per focacce e pezzi di pasta in genere laminata o solo tagliata.

Tre possibilità di larghezza spezzatrice: 165, 240, 300 mm

La macchina può essere accoppiata ad altri accessori, quali: tavola di filatura integrata con la macchina, formatrice, allungatore per filoni (con tavola o con due tappeti contro rotanti motorizzati).



	FILE COLTELLI	PESO PASTA	PRODUZIONE	POTENZA	TENSIONE	PESO
	n°	g	pezzi/ora	kW	V/N/Hz	Kg
<b>LD</b>	1	min. 345	1700	0,55	400/3/50	440
		max. 905	900			
<b>LD</b>	2	min. 170	3800	0,55	400/3/50	440
		max. 450	1800			
<b>LD</b>	3	min. 80	5000	0,55	400/3/50	440
		max. 285	2700			
<b>LD</b>	4	min. 65	6000	0,55	400/3/50	440
		max. 120	3500			
<b>LD</b>	5	min. 50	8000	0,55	400/3/50	440
		max. 165	3500			
<b>KAPPA 2 - OMEGA</b>	1	min. 270	1700	0,80	400/3/50	470
		max. 1450	900			
<b>KAPPA 2 - OMEGA</b>	2	min. 150	3480	0,80	400/3/50	470
		max. 540	1800			
<b>KAPPA 2 - OMEGA</b>	3	min. 105	5000	0,80	400/3/50	470
		max. 350	2700			
<b>KAPPA 2 - OMEGA</b>	4	min. 90	7000	0,80	400/3/50	470
		max. 270	3500			
<b>KAPPA 2 - OMEGA</b>	5	min. 50	7000	0,80	400/3/50	470
		max. 165	3500			