



Dzielarka Objętościowa DM 2000-2

Ta kompaktowa maszyna posiada specjalnie zaprojektowany bęben dzielący oraz tłok, dlatego też zapewnia ostrożne obchodzenie się z ciastem przy minimalnym ciśnieniu i bez podgrzewania. Dzieli nawet delikatne ciasto, tak łagodnie jakby było dzielone dłonią. Stożek i wszystkie panele wykonane są ze stali nierdzewnej. Regulacja wagi w modelu automatycznym odbywa się przy pomocy przycisków. Elektroniczny system kontroli wyświetla także na ekranie cyfrowym ilość kęsów. Zakresy wagowe wynoszą: 50-200gr, 100-600gr, 250-1000gr. Całkowita moc silnika w DM 2000-2 wynosi 3,2 kW, 220/380V AC 50Hz. (Stosunek wody do mąki nie mniejszy niż 50%).

#### SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Korpus wykonany całkowicie ze stali.
- Stożek dzielący pokryty chromem a cylinder ze stali nierdzewnej.
- Tłok zasysający antykorozyjny.
- Panel sterowania o zasilaniu 24V.
- Dla ułatwienia przemieszczania zamontowano kółka.
- Waga maszyny wynosi 500 kg.
- Delikatna regulacja prędkości wylotu.
- System smarowania w obiegu zamkniętym.
- Podwajanie ciasta na pasie transmisyjnym (max 2000 g kęs ciasta).
- Standardowe naliczanie ciasta (licznik kęsów).
- Indywidualne włączanie/wyłączanie silnika posypywania mąką.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.

Genesis-2 Sp. z o.o. 36-068 Bachórz 14  
Biuro handlowe i do korespondencji: 35-301 Rzeszów, ul. Lwowska 55  
tel. +48 (017) 85 85 460 fax +48 (017) 85 85 461  
KRS nr: 248061, kapitał zakładowy: 200 000 zł

[www.piekarnicze.com.pl](http://www.piekarnicze.com.pl) e-mail: [biuro@piekarnicze.com.pl](mailto:biuro@piekarnicze.com.pl)  
Internetowa Giełda Piekarnicza [www.piekarnie.com.pl](http://www.piekarnie.com.pl)