

Столы рабочие FLAMIC BT650-275, BT650-375, BT650-475

Технические характеристики

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тамбов (4752)50-40-97	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сургут (3462)77-98-35	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	
Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	Киргизия (996)312-96-26-47		

» BT650

Tavolo di lavoro _ Working table _ Table de travail _ Mesa de trabajo _ Стол Для Нарезки

Il tavolo di lavoro BT650 è stato studiato per automatizzare la fase di taglio delle bande di pasta sfoglia, pasta frolla, pasta pizza, etc., nelle più svariate forme: triangolo per croissant, rotondo, anello, ovale, quadrato, rettangolare, etc.. Grazie alla combinazione di diversi rulli di taglio, facilmente sostituibili, risulta molto veloce ed agevole passare dal taglio di un tipo di prodotto ad uno diverso.

Struttura robusta, interamente in acciaio inox, montata su ruote per facilitarne lo spostamento, tappeto lavabile e superfici lisce favoriscono la pulizia del tavolo.

L'alimentazione del tavolo avviene tramite passaggio della pasta direttamente dalla sfogliatrice o altro tappeto di trasferimento o tramite mattarello con pasta arrotolata.

CARATTERISTICHE:

- Stazione di taglio senza rulli di taglio
- 3 Piani appoggio teglie in acciaio inox

OPTIONAL:

- Sfarinatore automatico amovibile
- Sistema di raccolta scarto laterale
- Tappeto inclinato per recupero dello scarto
- Rulli per tagliare la pasta in varie forme e dimensioni: triangoli per croissants, rettangoli, quadrati, rotondi, ovali, anelli etc

The working table BT650 was designed for the automatic cutting of bands of flakey, puff pastry, short-crust pastry, pizza dough, etc., into the most various forms: triangular for croissants, round, ring oval, square, rectangular, etc. Thanks to the combination of the different, easily replaceable cutting rollers, you can swiftly change from the cutting of one type of product to another.

It is a robust structure entirely made of stainless steel and is mounted on wheels to facilitate transfer. The washable conveyor-belt and smooth surfaces make the cutting table easy to clean

The working table's feed system is done through the passing of the dough sheet directly into the table or onto other transfer conveyor-belts or through a rolling pin with the rolled dough.

FEATURES:

- Cutting station without cutting rollers
- 3 Stainless steel faces for trays (nr.3)

OPTIONAL:

- Removable automatic flour duster
- Side scraps collection system
- Inclined conveyor-belt to collect scraps
- Cutting rollers in different shapes and dimension: triangles for croissants, rectangles, squares, rounds, ovals, rings etc

La table de travail BT650 a été conçue pour automatiser la phase de coupe des bandes de pâte feuilletée, de pâte sablée, de pâte à pizza, etc., de toute forme : triangle pour les croissants, ronde, en anneau, ovale, carrée, rectangulaire, etc. Grâce à la combinaison de différents rouleaux de coupe, aisément remplaçables, on passe rapidement et facilement d'un type de coupe à un autre.

Structure solide, entièrement réalisée en acier inox, montée sur des roues pour faciliter le déplacement, nettoyage facilité grâce au tapis lavable et aux surfaces lisses.

La table est alimentée moyennant le passage de la pâte directement du laminoir ou autre tapis de transfert ou par l'intermédiaire du rouleau à pâtisserie sur lequel est enroulée la pâte.

CARACTÉRISTIQUES:

- Poste de coupe sans rouleaux de coupe
- 3 Plans d'appui en acier inox pour les plaques

EN OPTION:

- Saupoudroirs automatiques amovibles
- Dispositif de remassage du produit excédentaire latéralement
- Tapis incliné pour la récupération des déchets
- Rouleaux pour couper la pâte de différentes formes et dimensions: triangles pour les croissants, rectangles, carrés, ronds, ovales, anneaux, etc.



La mesa de trabajo BT650 ha sido diseñada para automatizar la fase de corte de las bandas de hojaldre, pastaflora, pasta para pizza, etc., en diferentes formas: triángulo para croissant, redondo, anilla, oval, cuadrado, rectangular, etc. Gracias a la combinación de diferentes cilindros de corte, fáciles de sustituir, es muy rápido y fácil pasar del corte de un tipo de producto a otro diferente.

Estructura robusta, completamente de acero inoxidable, montada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento, banda lavable y superficies lisas que favorecen la limpieza de la mesa.

La alimentación de la mesa se lleva a cabo a través del paso de la pasta directamente desde la laminadora de masa u otra banda de transferencia o a través del rodillo con pasta envuelta.

CARACTERÍSTICAS:

- Estación de corte sin cilindros de corte
- 3 Planos de apoyo bandejas en acero inox

OPCIONAL:

- Harinadores automáticos desmontables
- Sistema de recogida de sobras lateral
- Banda inclinada para recuperar el desecho
- Cilindros para cortar la pasta de diferentes formas y dimensiones: triángulos para croissants, rectángulos, cuadrados, redondos, ovals, anillas, etc

Рабочий стол BT650 разработан для автоматической нарезки слоеного, песочного теста, теста для пиццы и т. д. в самых разных формах: треугольных для круассанов, круглых, овальных, квадратных, прямоугольных. Благодаря легко заменяемым режущим ножам Вы сможете очень быстро переходить от нарезки одного вида продукции к другой. Прочный корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали. Стол для нарезки имеет колеса, что обеспечивает мобильность его перемещения. Транспортерную ленту можно мыть, а гладкие поверхности облегчают чистку стола.

Подача теста на стол для нарезки может осуществляться посредством прямого перемещения тестового полотна на транспортер или при помощи скалки со скрученным тестом.

ОПИСАНИЕ:

- станция нарезки без ножей
- Рабочие поверхности из нержавеющей стали (3 ед.)

ОПЦИИ:

- съемная автоматическая подсыпка мукой
- система сбора обрезков теста по бокам конвейера
- наклонная транспортерная лента для сбора остатков теста
- ножи различных форм и размеров: треугольники для круассанов, квадраты, прямоугольники, круги, овалы, др.



Codice macchina Machine code		BT650 - 275	BT 650 - 375	BT650 - 475
Larghezza tappeto Conveyor belt width	mm	650	650	650
Lunghezza utile di taglio Cutting width	mm	615	615	615
Lunghezza piano Cutting table length	mm	2750	3750	4750
Altezza tavolo Cutting table height	mm	870	870	870
Velocità tappeto Conveyor belt speed	mt./min.	0,4 / 7,8	0,4 / 7,8	0,4 / 7,8
Potenza motore Motor power	kW	0,18	0,18	0,18
Voltaggio standard Standard voltage	V / PH / Hz	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60
Peso macchina Machine weight	Kg	187	250	275

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

Киргизия (996)312-96-26-47