



Spezza arrotondatrice automatica a tre cilindri. Touch screen da 4,5" con memorizzazione di 12 programmi, nome del programma, parametri di pressata, di apertura della camera e tempo di arrotondamento. Funzione ciclo di pulizia. Grazie alle maniglie ed al carrello azionabile a leva (opzione), la macchina può essere facilmente sollevata sulle ruote e spostata per la pulizia del pavimento

Automatic divider rounder with three cylinders. Equipped with a 4,5" and 12 programs touchscreen for saving programs, names, pressing parameters, chamber height and rounding time. Cleaning cycle included. The two handles and the lever-activated trolley (optional accessory) allows to easily raise and move the machine for floor cleaning operations

Diviseuse-bouleuse automatique avec trois cylindres. Écran tactile 4.5" avec 12 programmes pour l'enregistrement des programmes avec leurs noms, des paramètres de pression, hauteur de la chambre et temps de boulage. Cycle de nettoyage. Les poignées frontales et le chariot activable par levier(optionnel) permettent aussi de soulever et déplacer facilement la diviseuse-bouleuse pour les opérations de nettoyage

Divisora boleadora automática de tres cilindros. Pantalla táctil de 4.5" con memorización de doce programas, nombre del programa, parámetros de prensado, apertura de la cámara y tiempo de redondeo. Función ciclo de limpieza. Gracias a las manijas y al carro accionable mediante palanca (opcional), la máquina puede levantarse fácilmente en las ruedas y desplazarse para la limpieza del suelo

Тесторазделочная тестоокруглительная автоматическая машина с тремя цилиндрами. Сенсорный экран 4,5", 12 программ памяти, название программы, параметры прессования, открытия камеры и времени округления. Цикл очистки. Наличие ручек и лотка с рычагом (опция) позволяет легко поднять и переместить оборудованную колёсами машину для облегчения очистки пола

Vollautomatische Teileig- und Wirkmaschine mit drei Zylindern. 4,5" Touchscreen, Speicherung von 12 Programmen, Programmname, Pressparameter, Raumöffnung und Wirkzeit. Reinigungszyklus-Funktion. Dank der Griffe und des hebelbetätigten Fahrwerks (optional) lässt sich die Maschine leicht auf die Rollen heben und zur Bodenreinigung verschieben

Specifiche tecniche - Technical specifications - Fiche technique

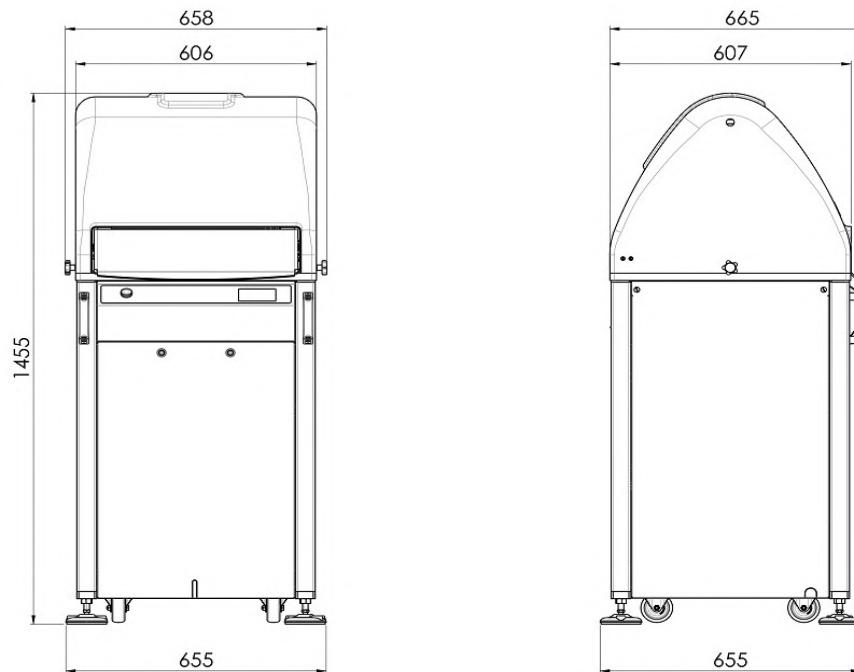


X = Standard O = Optional

DR-A

		Peso/gr - Weight/g - Poids/g (*)	Capacità/kg - Capacity/kg - Capacité/kg
Corpo in acciaio verniciato a polvere - Powder painted steel frame - Cadre en acier et vernie de peinture en poudre	X		
Coltelli in acciaio inox - S/steel knives - Lames en acier	X		
Dotazione 3 vassoi - 3 trays - 3 plateaux	X		
Touch screen 4,5" con 12 programmi - 4,5" and 12 programs touch screen - Écran tactile 4,5" avec 12 programmes	X		
Porta vassoi - Tray holder - Porte plateaux	O		
DR-A/11		180-500	5,5
DR-A/15		150-360	5,5
DR-A/22		60-220	5
DR-A/30		40-135	4
DR-A/36		34-110	4
DR-A/30s		25 - 90	2,7
DR-A/52		12-30	2
Votaggio/kw - Voltage/kw - Voltage/kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75kw		
Peso netto/lordo kg - Net/gross weight kg - Poides net/brut kg	255 / 278		
Dim. imballo/cm - Packing dim./cm - Dim. de l'emballage kg	96 x 98 x h182 cm		

(*) I pesi sono indicativi e soggetti a variazioni a seconda del grado di lievitazione e delle modalità di lavorazione del prodotto - Weights may vary depending on product leavening - Le poids indiqués sont indicatifs et sujets à changement selon le levage et la modalité de travail



Illustrazioni, foto, dati tecnici, pesi e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo indicativo, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti - **Images, photos, technical data, weights and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are not binding and may vary according to the model and the setting up** - Les images, les photographies, les données techniques, les poides et les caractéristiques indiquées doivent être considérées indicatives, elles ne sont pas contraignantes et peuvent varier selon le modèle et les équipements installés