

### Caractéristiques

- Division égale de la pâte.
- Très bon façonnage des pâtons.
- Machine ouvrable des deux côtés pour le nettoyage des couteaux.
- Adaptation facile aux différents poids de pâte.

### Features

- Divides dough evenly.
- Perfect rounding of dough pieces.
- Machine can be opened on both sides for easy cleaning of knives.
- Easy adjustment for different dough weight.

### Zalety

- Półautomatyczna
- Dzieli i zaokrągla każdy rodzaj ciasta
- Możliwość dzielenia bez zaokrąglania
- Prosta w obsłudze.



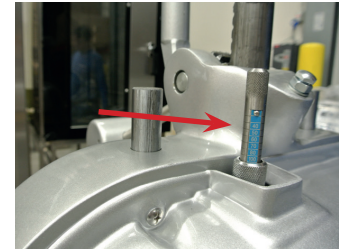
Ajustement de la hauteur de la chambre aisé.  
Easy to adjust the height of the chamber.  
Prosta regulacja wysokości komory.



Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza.  
Ideal for small buns and pizza dough rounding.  
Idealna do bułek i kęsów ciasta pod pizzę.

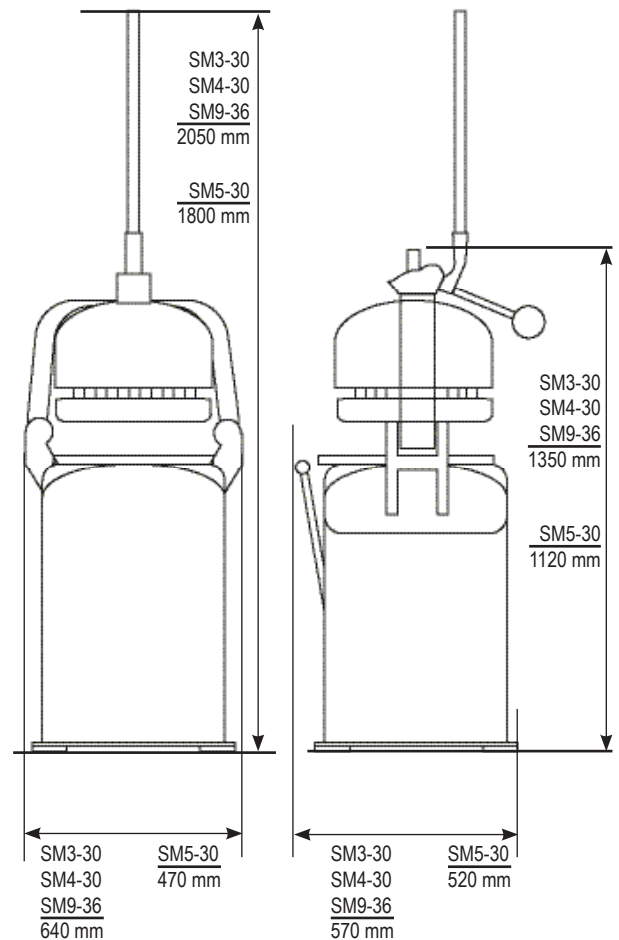


Adaption facile aux différents poids de pâte.  
Easy adjustment for different dough weight.  
Prosta regulacja zakresu wagowego.



VUE DE FACE |  
FRONT VIEW |  
WIDOK FRONT

VUE LATÉRALE |  
SIDE VIEW |  
WIDOK Z BOKU



MODEL	SM5-30	SM3-30	SM4-30	SM9-36
NOMBRE DE PIÈCES   NUMBER OF PIECES   ILOŚĆ KĘSÓW	30	30	30	36
POIDS DES PÂTONS   DOUGH WEIGHT RANGE   ZAKRES WAGOWY	50 - 170 g	30 - 100 g	40 - 120 g	20 - 70 g
PUISSANCE MOTEUR   MOTOR POWER   MOC	×	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
POIDS NET MACHINE   NET WEIGHT MACHINE   WAGA MASZYNY NETTO	200 kg	340 kg	340 kg	340 kg
VOLTAGE   VOLTAGE   NAPIĘCIE	×	220/380V 3Ph 50Hz		