

## Волюметричний тістовироблювач (Easycat Ізікат)



Тістовироблювач FEC 1000 розроблений для досягнення високої точності ділення будь-якого тіста, для безпечного користування і для дуже дбайливого ставлення до тіста. На одній і тій же машині можна нарізати тісто 35 г і 1600 г завдяки змінним поршням.

Поршневий механізм і вихідний конвеєр приводяться в дію за допомогою електродвигунів. Швидкість роботи тістоділителя регулюється за допомогою частотного регулятора або варіатором.

Електродвигун забезпечений гальмом, який зупиняє машину негайно при відключенні електроживлення. Це є важливою складовою частиною системи безпечної роботи. Продуктивність машини регулюється за допомогою ручки на панелі управління, значення продуктивності шматків на годину висвічується на моніторі

Механічні деталі машини, які стикаються з тістом, змащуються рослинним маслом за допомогою регульованого масляного насоса, який забирає масло з масляного резервуара. Машина сконструйована так, що всі деталі, які необхідно регулярно чистити, легко знімаються і знову встановлюються на місце.

Модель	FEC 1000
Продуктивність (од. / год)	750-1800
Ваговий діапазон тістових заготовель (г)	120-1600
Ваговий діапазон тістових заготовель з малим поршнем (г)	35-250
Місткість (кг)	70
Габарити машини АхВхС (мм)	670x1150x1650
Висота виходу тіста (мм)	900
Потужність (кВт)	1,1
Маса (кг)	600