

BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING Udstyr

VITELLA DELEVIRKEMASKINE

Delevirker er maskiner, der skærer rå dej i små portioner og ruller dejen ved hjælp af en oscillerende plade. Dejen formes i kugler med samme vægt og form, alt sammen på få sekunder.

Maskinen har et sikkerhedssystem som er placeret, hvor dejpladen sættes ind, som forhindrer adgang til dejpladen under kørsel.

Maskinen er let at rengøre.

System som placerer dejpladen korrekt, som sikrer at kniven ikke beskadiges.

Kontrolpanelet er let at bruge.

Designet har en brugervenlig overflade – kanter og sammenføjninger.

VITELLA AUTOMATISK DELEVIRKEMASKINE

Hydraulisk automatisk maskine med to cylindre

En cylinder til presning og en til skæring og afrunding

Kontrolpanelet giver mulighed for indstilling af tid på presning, afrunding og åbning af formningskammeret

Knap for rengøring af kniv

Kan gemme op til 9 forskellige programmer

Maskinen leveres med 3 dejplader

Monteret på hjul med lås

BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

VITELLA

HALVAUTOMATISK DELEVIRKEMASKINE

Hydraulisk halvautomatisk maskine med to cylindre
En til presning og en cylinder til skæring
Kontrolpanelet giver mulighed for indstilling af tid på presning og åbning af formningskammeret
Afrunding sker ved hjælp af et håndtag
Knap for rengøring af kniv
Kan gemme op til 9 forskellige programmer
Maskinen leveres med 3 dejplader
Monteret på hjul med lås

VITELLA

MANUEL DELEVIRKEMASKINE

Manuel betjening af maskinen
Presning, skære og formning, håndteres med et håndtag
Formningskammeret reguleres med joystick med numerisk skala
Maskinen leveres med 3 plader
Monteret på hjul med lås