



Spezzatrice manuale quadra da banco

Manual table square divider



Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per baguette e filoni.

Ecco le caratteristiche principali di questa spezzatrice manuale:

- Struttura completamente in acciaio verniciata a forno;
- Coltelli in acciaio inox AISI 304;
- Pressini in materiale FDA;
- La movimentazione avviene per mezzo di meccanismi a leva azionati manualmente;
- La leva è in alluminio.

La dotazione standard prevede una teglia in acciaio inox con una capienza massima di 7 kg di impasto.

CONSIGLI PER OTTENERE UN'OTTIMA SPEZZATURA:

- Mettere farina all'interno della vasca;
- Mettere l'impasto;
- Mettere farina sopra all'impasto.

Agendo in questo modo si evita che l'impasto, durante la fase di pressata e di taglio, si attacchi alla vasca e al coperchio.

Machine particularly suitable for dividing the dough for baguettes and long loaves.

Here are the main features of this manual divider:

- Oven painted steel structure;
- AISI 304 stainless steel knives;
- Food presses in FDA material;
- Movement is carried out by means of a lever-mechanism activated manually;
- The lever is made of aluminum.

It is equipped with a stainless-steel tray with a maximum capacity of 7 kg of dough.

SUGGESTIONS FOR A PERFECT DIVIDING:

- Put the flour into the tray;
- Put inside the dough;
- Dust the dough with flour.

This avoids that the dough, during the pressing and cutting phase, sticks to the bowl and the lid.

Modello/Model	Divisioni/Divisions	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm
SDB 20	20	7	80 - 350	550 x 340 x 430

