



SPA – Dzielarko-zaokrąglarki do ciasta

Dzielarko-zaokrąglarki SPA to urządzenia przeznaczone do szybkiego dzielenia dużych porcji ciasta na równe kęsy oraz ich formowania do postaci okrągłej, np. bułek lub pączków. Proces realizowany jest za pomocą zestawu noży, które wysuwają się z górnej płyty maszyny oraz zaokrąglającego mechanizmu umieszczonego w głowicy. Kęsy formowane są na specjalnej tacce, co zapewnia powtarzalność kształtu i wielkości.

Maszyny występują w dwóch wersjach: automatycznej (SPA A 30), sterowanej przyciskiem, oraz półautomatycznej (SPA 30SA), w której głowica opuszczana jest ręcznie za pomocą dźwigni. Obie wersje umożliwiają jednorazowe przetworzenie porcji ciasta na 30 równych kęsów, co czyni je bardzo wydajnymi w codziennej pracy.

Korpus urządzeń wykonano ze stali i pokryto powłoką emaliowaną, co zapewnia trwałość, łatwe czyszczenie i estetykę. Maszyny wymagają zasilania trójfazowego 400 V i sprawdzają się doskonale w piekarniach, cukierniach oraz zakładach produkcyjnych, gdzie liczy się szybkość, precyzja i powtarzalność.



Model	Ilość kęsów (cm)	Zakres wagowy kęsów ciasta (g)	Zakres wkładu ciasta (kg)	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SPAA-30 automatyczna	30	40 - 135	1,2 - 4,0	0,75	68 x 66 x 144	320
SPA-30SA półautomatyczna	30	40 - 135	1,2 - 4,0	0,75	68 x 66 x 144	320