

RP1 - Rozdrabniacz do pieczywa

Urządzenie to przeznaczone jest do rozdrabniania (siekania) różnorodnego pieczywa, szczególnie bagietek, bochenków chleba czy bułek, na kęsy o niewielkiej wielkości, przeznaczone na sucho do pieca lub do wytwarzania kwasu chlebowego. Zaleca się, aby rozdrabniane pieczywo było suche lub wystudzone do temperatury około 20 stopni C.

Rozdrabniacz składa się z korpusu stalowego, w którym został osadzony mechanizm napędu zespołu tnącego, złożony z bębna i czterech noży. Do komory rozdrabniania pieczywo doprowadzane jest podajnikiem taśmowym o regulowanej prędkości, od góry dociskane dwoma rolkami. Sterowanie odbywa się w trybie ręcznym, z poziomu pulpitu sterowniczego.



Zmniejszenie obrotów bębna i zwiększenie przesuwu taśmy powoduje powiększenie grubości kęsów, a zwiększenie obrotów bębna i zmniejszenie przesuwu taśmy zmniejsza kęsy. W strefie odbioru, rozdrobnione pieczywo może być przekazywane do pojemników lub na taśmę odbierającą.



Model	Ilość noży	Obroty bębna na minutę	Prędkość taśmy cm/s	Moc kW	Wymiary dł./szer./wys. cm	Waga kg
RP1	4 szt.	min. 163 maks. 492	min. 8 maks. 20	3.16	190/84/128	450