



FVD 3000 M – Wagodzielarka do ciasta

FVD 3000 M to objętościowa wagodzielarka do ciasta pszennego i mieszanego o wilgotności ok. 50%. Pozwala na precyzyjne porcjowanie kęsów ciasta z regulacją wagi za pomocą przycisków na panelu sterującym. Cylinder wykonano ze stali chromowanej, a tłok i pierścienie z odpornego na wodę i olej stopu. Korpus urządzenia również jest stalowy, co zapewnia trwałość i odporność na intensywną eksploatację.

Maszyna wyposażona jest w posypywacz do mąki i taśmociąg odbierający porcje ciasta. Dzięki kółkom można ją łatwo przemieszczać. Ciasto zasysane jest przez tłok, a następnie wypychane na taśmociąg w postaci odważonego kęsa.

Zakresy wagowe zależnie od średnicy tłoka:

- Ø 70 mm – 50–200 g
- Ø 110 mm – 100–600 g
- Ø 130 mm – 250–1000 g
- Ø 140 mm – 250–1250 g
- Ø 150 mm – 300–1400 g



Model	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Wydajność (kg/h)
FVD 3000 M	3	60 x 100 x 158	500	60-2400