

Oferowane przez nas wywrotnice są przeznaczone do podnoszenia i wywracania mas ciasta do leja dzielarki bezpośrednio z dzież wyjezdnych. Służą do przenoszenia ciasta z dzieży do leja dzielarki. Istnieje możliwość rozbudowania urządzenia o dodatkowy automatyczny moduł wygarniający ciasto chlebowe z dzieży. Urządzenie jest produkowane w wersjach dla różnych typów dzież z obrotem wywracania na prawą lub lewą stronę. Maszyny oznaczone literą "I" są indywidualnie dopasowane do potrzeb i wymagań oraz przystosowane dla piekarni według wytycznych zebranych od klienta. W zależności od tych potrzeb można dostosować wymiary wywrotnicy, rodzaj wykonania materiałowego, wytrzymałość poszczególnych podzespołów, wyposażenie dodatkowe oraz dostosować odpowiednio program pracy maszyny.

Dostępne w następujących konfiguracjach:

1. Materiał wykonania:

- Standard - oznaczony literą "S", maszyny w tej wersji oraz ich poszycia produkowane są ze stali konstrukcyjnej.
- Inox - oznaczony literą "I", maszyny w tej wersji są produkowane ze stali kwasoodpornej.

2. Stronę wywrotu:

- lewo
- prawo

3. Rodzaj wygarniania:

- z wygarnianiem
- bez wygarniania

4. Rodzaj wywracania

- na plecy
- bezpośrednio na stół



Wywrotnice: dzieża wyjezdna

E.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI
ul. Wolności 22
44-109 Gliwice
969-088-12-17

www.masz.gliwice.pl

Office and showroom:
ul. Jana Śliwki 33
44-100 Gliwice
tel. +48 (32) 335-61-27
tel./fax. +48 (32) 234-24-47
masz@masz.gliwice.pl

