

Billard
et
Clindoux

servematic®



Gamme
MACHINE



MACHINES À DIVISER ET BOULER

SÉRIE

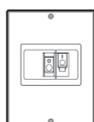
DIVISEUSES BOULEUSES


SUR
COMMANDE



TOUTES NOS
MACHINES SONT
FOURNIES AVEC
3 PLATEAUX

SPAM MANUELLE



Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et aussi d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique.

Autres possibilités de divisions pour les 3 versions		
Modèles	Divisions	Gammes
SA-TA-A 22	22	60/200
SA-TA-A 20	20	100/250
SA-TA-A 18	18	120/280
SA-TA-A 15	15	150/360
SA-TA-A 11	11	180/500

Le modèle 15 est conseillé pour la pizza



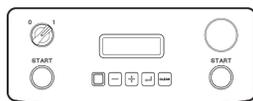
DIVISEUSES BOULEUSES



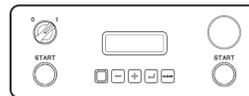
TOUTES NOS
MACHINES SONT
FOURNIES AVEC
3 PLATEAUX



SPA SA Semi Automatique



SPA A Automatique



Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage et un vérin pour la coupe. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et d'ouverture de la chambre de formage. L'arrondissement est effectué avec un levier. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage, un vérin pour la coupe et un pour l'arrondissement. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage, d'arrondissement et d'ouverture de la chambre de formage. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

Code	Fonction	Puissance (W)	Poids machine (kg)	Dimensions ext. (mm)			Divisions	Grammes
				L	P	H		
SPAM 15	Manuelle	550	173	754	690	1440	15	150/360
SPA SA15	Semi Automatique	1300	230	754	690	1440	15	150/360
SPA A15	Automatique	1300	230	706	690	1440	15	150/360
SPAP	Plateau supplémentaire							

Alimentation 230V ou 380V Tri au choix même prix