

DIVISORA HIDRÁULICA /
CON HARINADOR
HIDRAULIC / DIVIDER



Alta calidad



High quality

— “ —
*Pan baguette de
alta calidad*
— “ —

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

Dimensiones de las cubas (LxWxH) en mm / Dimensions of tanks (LxWxH) in mm	460 x 387 x 125
Dimensiones de las cazuelas (LxW) en mm / Dimensions of heads (LxW) in mm	115 x 75
Peso min./max. de los pastones en gr / Min/max weight of dough pieces in grams	150 / 950
Capacidad de la cuba en l / Tank capacity in litres	19
Peso min. / max. en gr con 10 divisiones / Min. / max. weight in grams in 10 division position	300 / 1.900
Potencia motor en kW / Motor power in kW	1.5
Peso neto en Kg (marco incluido) / Net weight in Kg (including frame)	285

CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS

- Dispone de harinadora integrada
- Gestión de la presión y del tiempo de amontonado que permite obtener un amontonamiento óptimo sin degasificar la masa
- Ciclo de amontonamiento y corte automático
- Ciclo de descompresión automática de la masa
- Subida automática de pastones al abrir la tapa o la rejilla
- Enganche automático del soporte de rejillas
- División en cuba de hasta 900 piezas/hora
- División moldeo de hasta 3.000 piezas/hora según rejilla

- Built-in flour dispenser
- Managing tamping pressure and time. Achieves optimum tamping without degassing the dough
- Automatic tamping and cutting cycle
- Automatic dough decompression cycle
- Automatic raising of dough pieces on opening cover or grid
- Automatic grid holder fastening system
- Division in the tank of up to 900 pieces an hour
- Division on forming up to 3.000 pieces an hour depending on type of grid used