



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA

## SVI-4SA 12



Solución perfecta para panaderías semi-industriales con un rendimiento de producción de hasta un máximo de 6000pzs/h. Su complemento ideal son las soluciones de minilíneas, para acompañar a nuestros clientes en la gestión de sus actividades industriales.

Las divisoras SV son máquinas diseñadas específicamente para mejorar el arte de amasar para transformarlo de flujo bruto a materia tangible. Un proceso de elaboración compuesto por pasos precisos que siempre da como resultado un producto final preciso, hecho a medida y de calidad.

El sistema de división, trabajando en modo volumétrico, garantiza la constancia y repetitividad del proceso de elaboración. La cuchilla de corte y el correcto sistema de dosificación de harina permiten alcanzar altos niveles de precisión. El primer corte calibrado y la presión ajustable preservan la calidad de la masa, incluso la más suave y delicada.

El proceso de boleado es ajustable: el sistema que crea el movimiento puede ajustarse tanto en términos de velocidad como de cantidad. Todos los componentes trabajan en modo sinérgico y coordinado, para garantizar no sólo la máxima calidad de boleado sino también una amplia adaptabilidad, respetando las características de diferentes masas.



\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

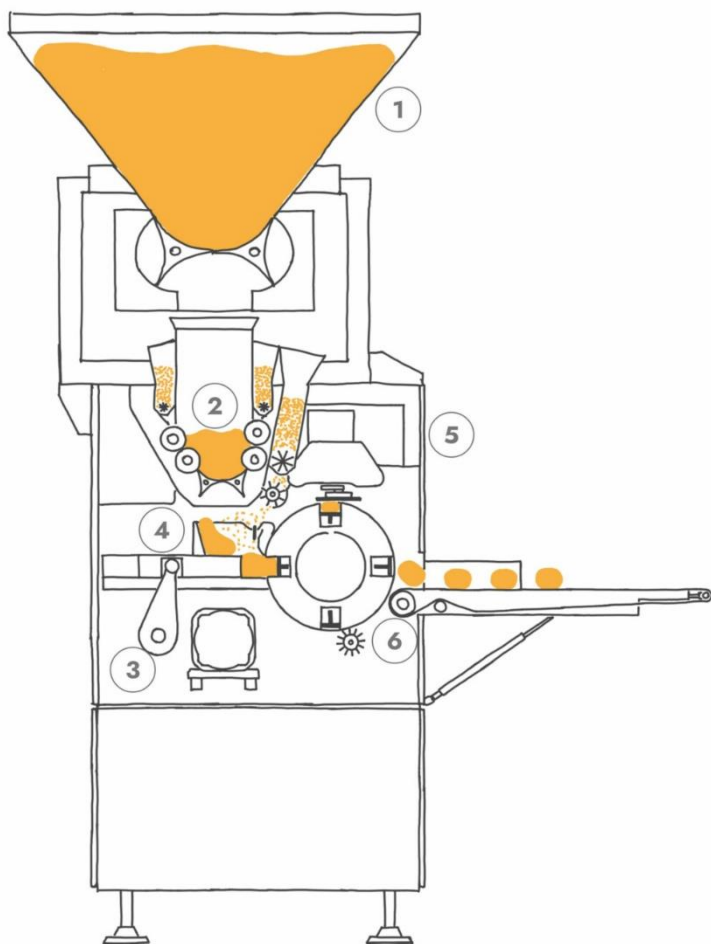


DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA

## SVI-4SA 12

### PROCESO DE FUNCIONAMIENTO

1. La masa se coloca manualmente o a través de un sistema automático de alimentación fuera de la tolva.
2. La masa al interior de los hexágonos llega a la estación de redondeo, donde la placa de redondeo, combinada con el movimiento interno de los hexágonos, redondea la masa.
3. Las estrellas son optimizadas para las dimensiones de los productos requeridos. Precortan y liberan la masa en la cámara de depósito.
4. El tambor gira de 90 grados y corta las piezas a través del rascador.
5. La posterior rotación del tambor lleva las bolas a la estación. delantera, donde los hexágonos las expulsan en la cinta de salida, llevando las piezas redondeadas hacia el exterior.
6. El pistón presiona la masa en el tambor, que se retrae al tamaño de hexágono establecido, creando el volumen de masa requerido.



\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

#### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

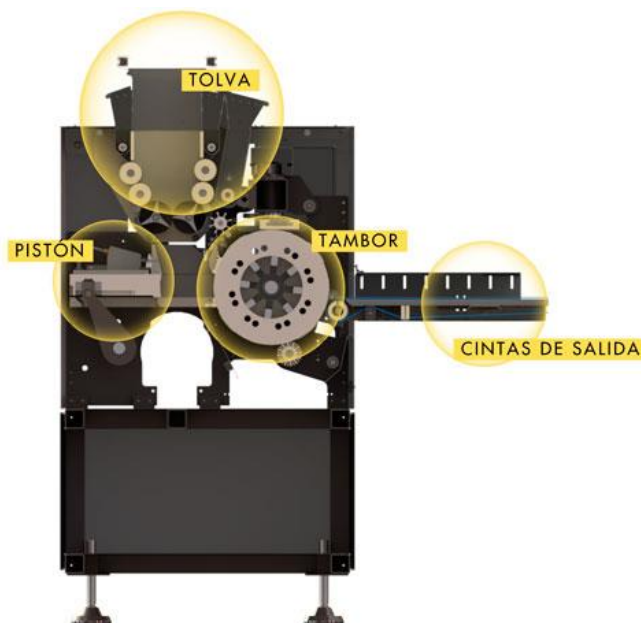


DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA

## SVI-4SA 12

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Harinador interno automático para la cámara de división que suministra la cantidad correcta de harina durante las fases de división y redondeo.
- Harinador automático en la tolva que dispensa la cantidad correcta de harina sobre los rodillos y las estrellas de corte. Harinadores ajustables para un suministro de harina personalizado durante el ciclo de producción.
- Sistema con muelles intercambiables de diferentes durezas para adaptar el funcionamiento de la máquina a diferentes densidades de masa.
- Redondeo preciso gracias a un sistema de muelles que permite ajustar la presión ejercida por el plato de redondeo sobre la masa.
- Plato de redondeo extraíble e intercambiable para facilitar la limpieza y trabajar con un número diferente de filas.
- Cajones de recogida de la masa de harina para facilitar la limpieza, la recuperación de la harina y reducir los residuos. Ruedas pivotantes con freno para mover la máquina fácilmente.
- Sistema de control a través touchscreen.
- Autoajuste de la masa cortada en la tolva: gracias a las estrellas de preporcionamiento, una vez ajustado el rango de gramaje deseado, los sensores cuantifican el peso correcto de la masa a cortar.



\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA

## SVI-4SA 12

### TECNOLOGÍA SVP

#### TOLVA

Barreras optoelectrónicas de seguridad TIPO 4. Tolva teflonada con capacidad de carga de hasta 30 kg. Harinadores con cepillos. Rodillos de acompañamiento de la masa.

Estrellas de preporcionamiento. Las estrellas están optimizadas para el tamaño de producto requerido y realizan el preporcionamiento liberando la cantidad precisa de masa dentro del transportador.

#### PISTÓN

Motor trifásico asíncrono simple.

Carrera constante del pistón.

Ajuste de la fuerza del pistón mediante muelles intercambiables.

#### SISTEMA DE OVILLADO

Tambor de moldeado.

Sistema de redondeo con plato extraíble e intercambiable.

El plato de redondeo, en combinación con el movimiento del tambor, redondea la masa y le da forma esférica.

Velocidad de redondeo ajustable mediante el panel touch screen.

Movimiento interno del tambor ajustable mediante el panel touchscreen.

#### CINTA DE SALIDA

Material apto para el contacto con los alimentos: textura para facilitar el desprendimiento del producto.

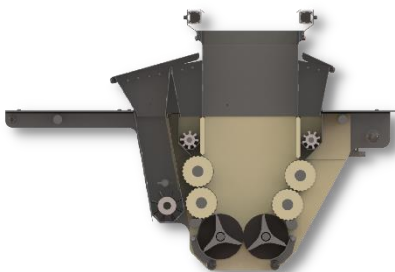
Carter de protección con sensor de seguridad.

Posibilidad de ajustar la distancia del centro de descarga del producto.

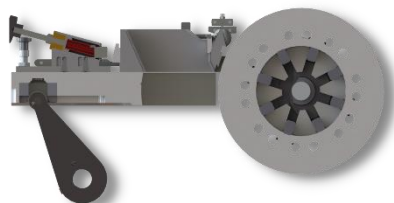
Posibilidad de ajustar la altura de la cinta en función del peso del producto.

Cinta reclinable para facilitar el movimiento de la máquina.

TOLVA Y  
DIVISOR



PISTÓN



TAMBOR Y  
CABEZAL DE  
OVILLADO



CINTAS DE  
SALIDA



\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

#### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

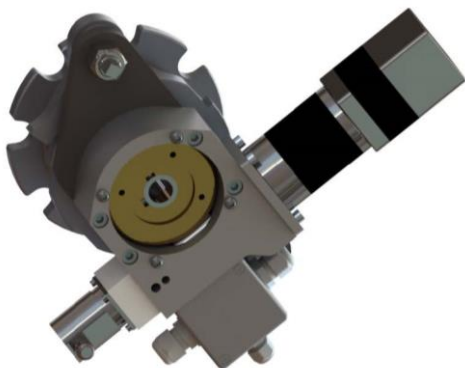
PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA

## SVI-4SA 12

AJUSTE  
DE PESO



CONTROLADOR



### AJUSTE DE PESO

El sistema funciona gracias a un motor que, trabajando junto con un codificador, garantiza un alto grado de precisión en el posicionamiento del tambor. El peso se configura a través de el touchscreen.

### CONTROLADOR

Registro de más de 100 recetas con diferentes ajustes de peso, velocidad de redondeo y frecuencia de salida de piezas. Estadísticas de producción actualizadas en tiempo real. Recetas estándar salvas en la memoria de cada máquina. En función de las necesidades, el operador puede cambiar los ajustes de la receta en tiempo real.



PRODUCCIÓN	6000 PIEZAS/HORA
GRAMAJE	60 A 135gr
SALIDAS	4
CAPACIDAD TOLVA	30KG
OPERARIOS	1
HIDRATACIÓN MAX. MASA	80%*
PANEL DE CONTROL	TOUCHSCREEN
DIMENSIONES	1017x1850*x1735(H)mm
CORRIENTE	400V/3/50HZ
POTENCIA NOMINAL	12kW
PESO	750kg

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

### Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

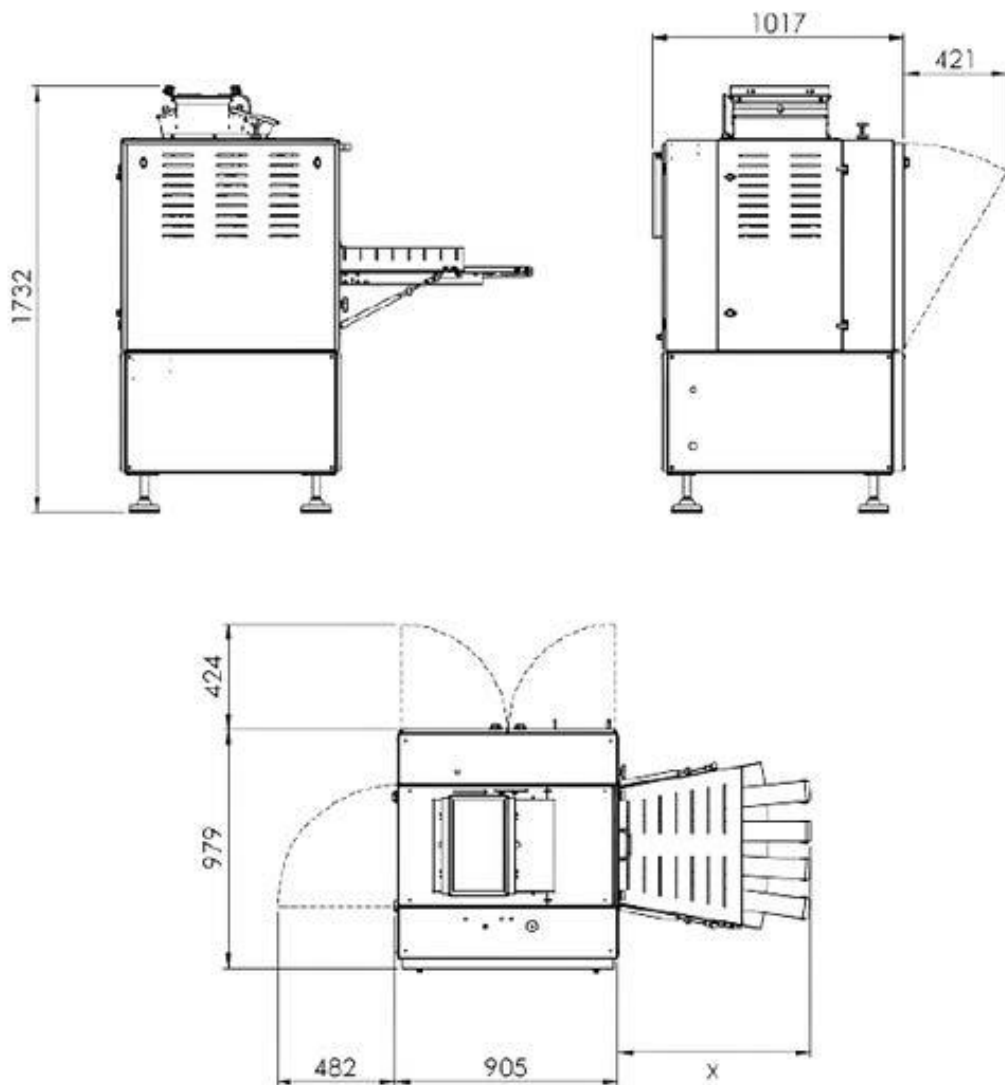
[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*