

Descripción

Divisora volumétrica automática para masas de panadería, diseñada para obtener porciones uniformes mediante un sistema de pistón que minimiza el deterioro y la alteración de la masa, con teja desmontable para el formado de marraquetas



Divisora Volumétrica DV110-TM



imagen referencial

Especificaciones Técnicas

Sistema de división volumétrica mediante pistón

División precisa y uniforme de la masa

Tratamiento suave de la masa para minimizar su deterioro

Permite trabajar con masas con una

hidratación de entre 50 % y 60 %

Contador automático del número de piezas

Sistema de engrase de bajo consumo:

1 L cada 10 horas de trabajo

Cubiertas de acero inoxidable

Cinta de descarga de plástico apto para uso alimentario

Teja desmontable para la formación de marraquetas de hasta 240 gr

Bandeja inferior recolectora de aceite

PAIS DE ORIGEN	ESPAÑA
Ø PISTON	110 mm
PANGO DE PESO	60-600 gr
VOLUMEN TOLVA	50 Kg
PRODUCCION	1800 pzas/h
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/60Hz
CONSUMO ELECTRICO	1,5 Kw
DIMENSIONES	2350 x 650 x 1620 mm
PESO NETO	600 Kg

