

SLIM Divisoras de masa continua serie



Divisoras de masa continua

con sistema de medición sin presión para división sin esfuerzo ni aceite

Idónea para panaderías y supermercados, la compacta divisora de masa SLIM usa un sistema de vacío preciso (en vez de un pistón que presiona la masa) para crear unas porciones iguales de masa. Esta avanzada técnica proporciona unos productos de calidad excelente, ya que la masa no se comprime.

La divisora de masa SLIM usa un sistema de vacío para atraer la masa y luego cortarla. De esta manera, la masa no se pone bajo presión. El sistema es ideal para tipos de masa delicados, incluso con un elevado contenido de agua.

La divisora de masa SLIM se ha diseñado de tal manera que no hay contacto de metal con metal en el que los componentes se deslicen uno contra otro. No quedará nada de masa en la cámara (sistema de vacío), mientras que en los sistemas de pistones siempre se queda algo de masa y se tiene que sacar abriendo la máquina. Todo lo que entra en contacto con la masa es acero inoxidable o está revestido de teflón siempre que sea necesario (tolva, bloque del empujador).

La divisora de masa SLIM es excelente para pequeñas series de distintos productos. Cambio rápido de los productos porque no queda masa en el sistema divisor. Diseño compacto, tamaño pequeño y fácil de trasladar con ruedas giratorias.

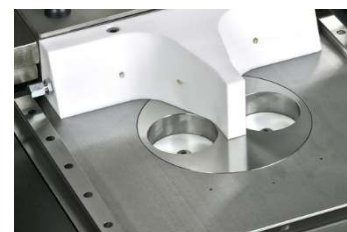
La limpieza -que se debe hacer diariamente- solo requiere unos minutos, ya que no hay que abrir la máquina. El pistón y el filtro de aire se pueden quitar fácilmente para la limpieza diaria con una herramienta especial proporcionada con la máquina. La tolva se puede quitar rápidamente con cuatro pernos.



Sistema de vacío preciso para una división sin presión manipulando cualquier tipo de masa con delicadeza.



Saludable e higiénica; no quedan resto de masa en la cámara de vacío, lo que hace que la SLIM sea fácil de limpiar e ideal para un cambio rápido de los tipos de masa



Cilindro de vacío de acero inoxidable de gran calidad disponible con pistón individual o doble.



Un sistema de medición al vacío sin presión y preciso para trozos de masa de excelente calidad.

Divisoras de masa continua

con sistema de medición sin presión para división sin esfuerzo ni aceite

SLIM 700	80 - 700 gr
SLIM 1400	200 - 1400 gr
SLIM 1700	300 - 1700 gr
SLIM 2x200	50 - 200 gr

- Sistema de medición al vacío con bomba de vacío incorporada y compresor
- Cilindro de acero inoxidable de gran calidad y pistón de uso alimentario
- Tolva de acero inoxidable revestida de teflón para 50 o 90 kg de masa con cubierta de seguridad
- Capacidad hasta 1.100 unidades por hora
- Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso
- Longitud de la cinta de evacuación 50 cm (opcional 100 cm)
- Cubiertas de acero inoxidable
- Sobre ruedas giratorias con freno
- Eficiencia energética con bajo consumo de corriente (1,6 kW)

Potencia 1,6 kW, monofásica, peso neto 380 kg

Altura de evacuación 70 - 80 cm

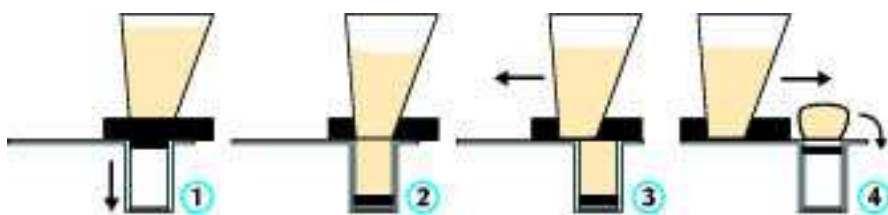
Altura de suministro 133 cm (tolva de 50 kg) / 163 cm (tolva de 90 kg)

AnxPrxAl 67 x 120 x 133 cm (tolva de 50 kg) / 67 x 120 x 163 cm (tolva de 90 kg)

Opciones

- Cinta de evacuación de 100 cm
- Lubricación de la placa de la tolva
- Lubricación adicional del bloque del empujador (3 o 5 orificios)
- Bastidor elevado 10 o 30 cm
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 50 kg
- Altura cinta de evacuación / cinta doble de evacuación (para hasta 135 cm)
- Módulo de pre-boleadora
- Módulo de boleadora para bolas de masa de 20 - 1000 gr.
- Depósito con volumen de 150L o 300L
- Válvula reductora de vacío para masa hidratada
- Interruptor adicional de inicio/parada junto a la cinta de evacuación
- Conexión para aire comprimido
- Cinta de evacuación nervada
- Placa de moldeado en cinta de evacuación *
- Rascador de masa en cinta de evacuación
- Cortina de seguridad óptica en el suministro de la tolva
- Bloque de tolva revestido de teflón
- Preparación para pre-boleadora o módulo de boleadora

* Solo en combinación con cinta de evacuación de 100 cm



Sistema de evacuación de doble cinta opcional; para moldear y transportar trozos de masa de forma larga hasta un máx. 135 cm de altura de evacuación.



Espolvoreador de harina automático de acero inoxidable con rodillo dentado de aluminio para una dosificación precisa de la harina (opcional).



Una amplia variedad de sistemas de pre-boleadoras y boleadoras opcionales para diversos tipos de masa.

