

**SLIM Globe divisora boleadora** Divisora y boleadora volumétrica de masa basada en vacío para unas bolas de masa redondeadas uniformes y sencillas

Hasta  
**2200**  
piezas por  
hora

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



Tolva de acero inoxidable para 50 kg o 90 kg de masa. Con el interior recubierto de teflón, no queda masa en la tolva.

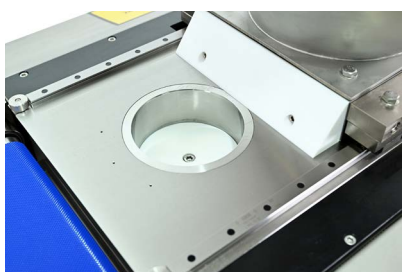
Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso.

El tamaño más pequeño de la industria.

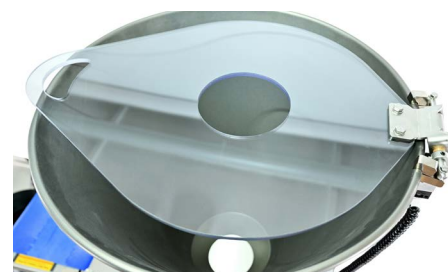
Para masa altamente hidratada y delicada  
50 - 1200 g.



La SLIM Globe está diseñada para uso diario. La máquina está equipada con regulador de velocidad electrónico y contador de piezas.



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

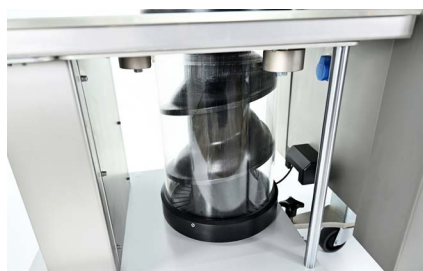


Todos los modelos SLIM Globe disponen de serie de un dispositivo de seguridad para que el operador tenga más seguridad.

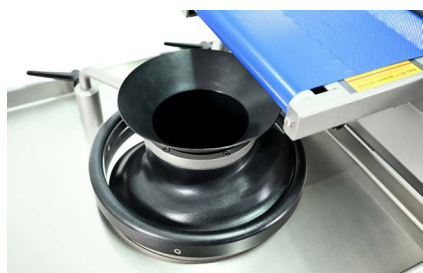
## **SLIM Globe divisora boleadora** Solución compacta de división y redondeado de masa para una amplia variedad de tipos de masa



Si se requiere, la boleadora se puede desconectar fácilmente de la divisora y se puede usar como unidad autónoma para hasta 2400 piezas (20g a 1200 g.) por hora.



La divisora boleadora SLIM Globe se ha diseñado para una amplia variedad de tipos de masa. Una combinación diferente de tornillo sin fin y tambor sirve para tipos de masa distintos.



<b>SLIM Globe 700</b>	<b>: 50 - 700 g.</b>
<b>SLIM Globe 1400</b>	<b>: 200 - 1200 g.</b>
<b>SLIM Globe 1700</b>	<b>: 300 - 1200 g.</b>
<b>SLIM Globe 2500</b>	<b>: 400 - 1200 g.</b>
<b>SLIM Globe 2x200</b>	<b>: 50 - 200 g.</b>

- Produce bolas de masa perfectamente redondeadas con una precisión de peso consistente sin parangón
- Idónea para todos los tipos de masa; incluida masa delicada de hidratación baja a alta
- Manipula piezas de masa de 50 a 1200 g.
- Capacidad máx. 1100 o 2200 piezas por hora (dependiendo del modelo)
- Manejo por una persona
- El tamaño más pequeño de la industria
- 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 masa de 50 o 90 kg con cubierta de seguridad
- Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso
- Caja de acero inoxidable
- Montada en ruedas giratorias con freno para una movilidad sencilla
- Eficiencia energética con bajo consumo de corriente
- Sencilla, siempre fácil de usar y de limpiar; no se requieren herramientas especiales

### **Opciones**

- Lubricación en placa de la tolva
- Lubricación adicional en bloque del empujador (3 o 5 orificios)
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 90 kg
- Válvula reductora de vacío para masa hidratada
- Conexión para aire comprimido
- Rascador de masa en cinta de evacuación
- Cortina de seguridad óptica en el suministro de la tolva
- Sistema de (des)bloqueo rápido de (bloque de) tolva para mejor limpieza
- Preparación de tipos de masa muy blandos

Potencia 1,6 kW, monofásica, peso neto 535 kg  
An x Pr x Al 67 x 145 x 153 cm

 [DaubBakeryMachinery](https://www.facebook.com/DaubBakeryMachinery)

 [daub-bakery-machinery-b.v.](https://www.linkedin.com/company/daub-bakery-machinery-b.v.)

 [DaubBakeryMach](https://twitter.com/DaubBakeryMach)

 [daub\\_bakery\\_machinery](https://www.instagram.com/daub_bakery_machinery)

 [DaubBakingHolland](https://www.youtube.com/channel/UC...)