

DR

**PESADORA CON HEÑIDORA
DIVIDER WITH ROUNDER**



9
COLBAKE





- Error máximo de pesaje 2% (masa fresca sin fermentar).
- Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).
- La máquina puede dividir masa con un contenido mínimo de agua entre el 50% (50 litros de agua por cada 100kg de harina).
- Cuentapiezas que permite seleccionar el número de piezas a realizar.
- Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).
- Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

OPCIONAL

- Engrase automático para la tolva.
- Teflón extraíble para la tolva.
- Harinador con motor + invertir.
- Sistema para doblar el peso.
- Selección de peso motorizada.
- Variador de frecuencia electrónico.
- Engrase trasero para el tambor.
- Ruedas altas giratorias.

- Maximum weighing error 2% (unfermented fresh dough).
- Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for doughs with other ingredients ask us first).
- The machine can divide dough with a minimum water content of 50% (50 liters of water per 100kg of flour).
- Piece counter that allows to select the number of pieces to make.
- Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).
- Stainless steel covers.
- Flour sifter.
- Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).
- Packaging dimensions: 2x1x1,5m.

OPTIONAL

- Automatic oiling system for the hopper.
- Removable Teflon for the hopper.
- Flour sifter with motor + inverter.
- Electronic frequency converter.
- Motorized weight selection.
- Back greasing system for the drum.
- High turning wheels (increases by 112 mm machine height).

