



DIVIDER PESADORA

COLBAKE
Colom Bakery Equipment



Coastal Bakers' Community



DR

PESADORA CON HEÑIDORA DIVIDER WITH ROUNDER



9
COLBAKE

WWW.COLBAKE.COM



COLBAKE

DIVIDER - PESADORA



- 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.

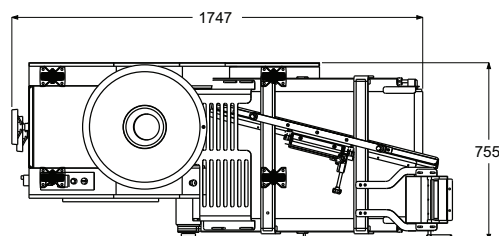
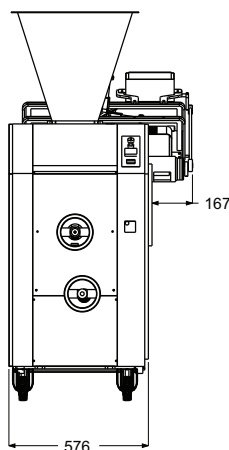
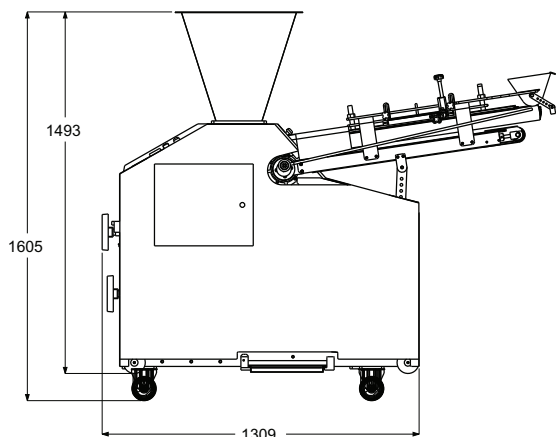
- Flour sifter.

-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).

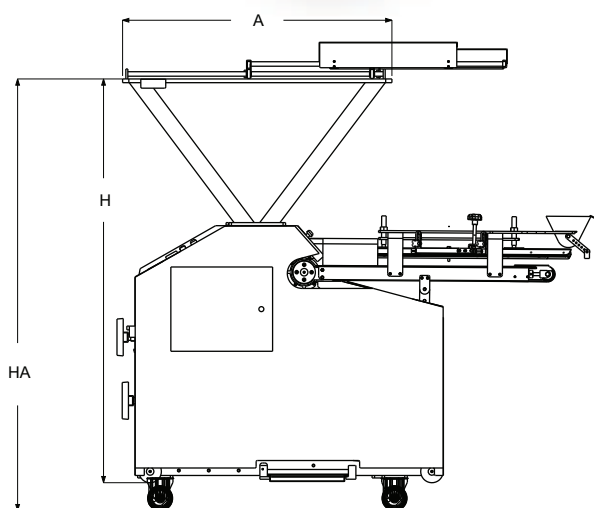


DV

PESADORA SIN HEÑIDORA DIVIDER WITHOUT ROUNDER



11
COLBAKE



	Capacidad	Forma	Altura	Altura	A	B
	Capacity (liters)	Shape	H	HA		
H50L	50	Redonda/Conic	1493	1605	Ø 530	
H60L	60	Redonda/Conic	1433	1545	Ø 665	
H80L	80	Cuadrada/Square	1468	1580	680	680
H100L	100	Redonda/Conic	1583	1695	Ø 758	
H150L	150	Rectangular	1557	1669	900	780
H200L	200	Rectangular	1619	1731	1080	780
H250L	250	Rectangular	1678	1790	1170	850
H300L	300	Rectangular	1798	1910	1170	850

WWW.COLBAKE.COM



COLBAKE

DIVIDER - PESADORA

DIVIDER PESADORA



Colom Bakeru Equipment

DV 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

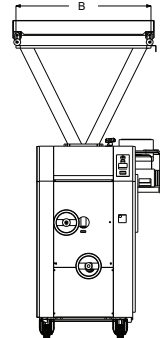
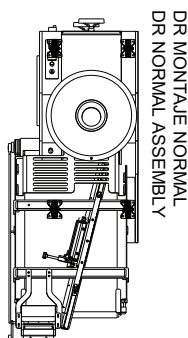
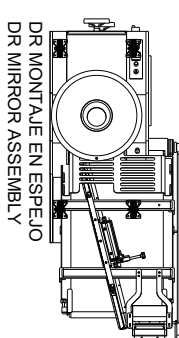
- Engrase automático para la tolva.
- Teflón extraíble para la tolva.
- Harinador con motor + invertir.
- Sistema para doblar el peso.
- Selección de peso motorizada.
- Variador de frecuencia electrónico.
- Engrase trasero para el tambor.
- Ruedas altas giratorias.

- 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).

Rango de peso Weight range	
Ø Pistón (mm) Piston Ø (mm)	Peso mínimo - máximo Minimum-maximum weight
60	15-200
80	25-300
90	30-400
110	50-600
120	80-900
135	140-1300
150 (*)	200-1700



	Pistones	Producción Pcs / H	Diámetros pistón	Teja heñidora	% agua	Cinta transportadora	Potencia	Peso
	Pistons	Production	Pistons size	Prerounder	% water	Conveyor belt	Power(kg)	Weight (kg)
DR	1	1300-2400	Todos	SÍ	50-65	PVC 2100x540mm	1,5	700
DR2P	2	2600-4800	90, 80, 60		50-65	PVC 2100x540mm	1,5	750
DR3P	3	3900-7200	80, 60	SÍ	50-65	PVC 2100x640mm	1,5	800
DR4P	4	5200-9600	60	SÍ	50-65	PVC 2100x740mm	1,5	850
DR5P	5	6500-12000	60	SÍ	50-65	PVC 2100x740mm	1,5	880
DV	1	1300-2400	Todos	No	50-90	2100x300mm	1,5	670

DSF

**PESADORA PARA MASA FERMENTADA
VOLUMETRIC DIVIDER FOR
FERMENTED DOUGH**



13
COLBAKE





-Divide la masa igual que si se divide a mano, sin desgasificarla ni castigarla.

-Error máximo de pesaje 4% (el error puede ser mayor dependiendo del nivel de fermentación de la masa).

-Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para otros ingredientes consultar primero).

-Ideal para trabajar con masas con alta hidratación (más del 65% de agua).

-Producción máxima 1100 piezas/hora.

-Control mediante pantalla táctil. Posibilidad de almacenar hasta 40 productos diferentes.

-Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).

-Cubiertas de acero inoxidable.

-Cernedor de harina grande con motor trifásico y variador de frecuencia.

-Potencia: 1,9 Kw.

-Voltaje: 3x380V ó 1x220V.

-Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

-Peso: 700kg.

-Divides the dough as if it is divided by hand, without degassing or stressing it.

-Maximum error weighing 4% (the error may be higher depending on the level of fermentation of the dough).

-Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients consult first).

-Ideal to work with dough with high hydration (more than 65% water).

-Maximum production 1100 pieces / hour.

-Control via touch screen. Possibility of storing up to 40 different products.

-Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).

-Stainless steel covers.

-Large flour sifter with three-phase motor and frequency inverter.

-Power: 1,9 Kw.

-Voltage: 3x380V or 1x220V.

-Dimensions packing: 2x1x1,5m.

-Weight: 700kg

Rango de peso (el peso máximo dependerá del grado de fermentación de la masa)

Weight range (the maximum weight will depend on the dough fermentation degree)

Ø Pistón (mm)	Peso mínimo - máximo
Piston Ø (mm)	Minimum-maximum weight (g)
135	150-600
110	175-900
120	200-1300

