

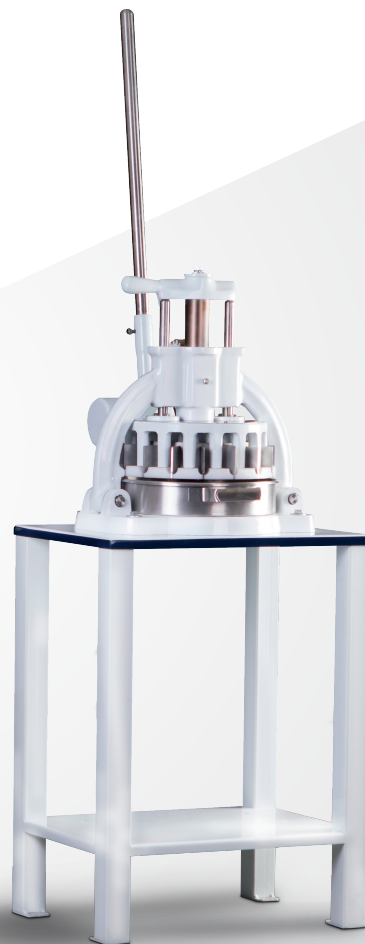
Nova

MAQUINARIAS

Panaderia

Ficha técnica

Divisora 30MM



> DESCRIPCIÓN

- La divisora 30MM es una maquina robusta, sólida y de larga duración.
- Permite dividir la masa en 30 partes iguales.
- Horquilla, Mesa y bloqueador fabricada en fundición gris.
- Bandeja fabricada en AISI 304.
- Soporte inferior fabricado en acero ASTM A36.
- Prensa con polímero de alta densidad sanitario en la parte de contacto con la masa con base fierro fundido, cuchilla de corte fabrica acero inoxidable AISI 304.
- Pintado con base epoxica y esmalte poliuretano.

> CARACTERÍSTICAS

- Divide en 30 piezas la masa.
 - Capacidad 0.9- 3.0 kg.
 - Una palanca para cada función: presionar, nivelar y dividir.
- Equipo compacto y de alta producción.

> BENEFICIOS

- Calidad de corte y estandarización.
- Cuenta con un mecanismo de auto limpieza, para la prensa.
- Tiene cavidades para el aceitado y retención los residuos de aceite.

DIMENSIONES

Alto	Ancho	Largo	Peso
1.79m	0.57m	0.6m	106 kg

NOTA:

La Divisora 30MM cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

Si el uso y el mantenimiento de la Divisora 30MM son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

