

salva



DIVISORA PR

La PR es una divisora volumétrica, diseñada exclusivamente para dividir porciones de masa de pan panificable, con un grado de hidratación entre 50-75%.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura resistente
El diseño de la divisora está pensado para soportar los esfuerzos de trabajo en las condiciones más exigentes.
- Acabado exterior en acero inoxidable
El tambor cromado y el pistón de aluminio, el cual permite trabajar en condiciones exigentes.
- Se fabrica con circuito de aceite.
- Transmisión Directa a través de reductora
(Evitando engranajes, menos piezas)
- Cuenta piezas con paro automático
- Tolva en Inoxidable
- Sistema de boleado "teja"
Regulable en la cinta de salida

DETALLES TÉCNICOS DIVISORA PR

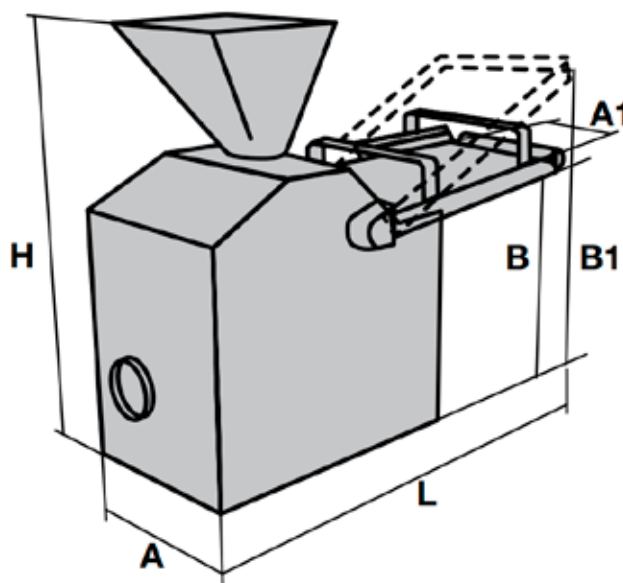
■ Opciones

- Pistón sin aceite.
- Sistema de goteo de aceite para piezas pequeñas.
- Doble pistón.
- Variador de velocidad electrónico.
- Espiral alimentador de masa en la tolva.
- Boleado dinámico.
- Harinador eléctrico en cinta de salida.
- Cinta de heñido de mayor longitud para mejor boleado (2 Pistones).
- Mesa suplementaria cinta boleado adicional
- Control de pesada electrónica con panel táctil más recetario.
- Tolva con recubrimiento antiadherente teflón.

Datos técnicos PR ■

kW	V	A	Hz
3	230	6	50
III+N+T	400	12	

DIMENSIONES GENERALES



PR	A	A1	B	B1	L	H	Peso
	700 mm	550 mm	850 mm	950 mm	1700 mm	Según tolva	330 Kg

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PR	PRODUCCIÓN	
	PR-16	960 p/h
	PR-20	1200 p/h
	PR-25*	1500 p/h
	PR-30	1800 p/h
	PR-VE	960 - 1500 p/h 1200 - 1800 p/h

MÁRGENES DE PESO		
PISTÓN	Ø80	35-300 gr
	Ø90	40-400 gr
	Ø110*	65-650 gr
	Ø120	100-1000 gr
	Ø130	200-1300 gr

ALTURA MÁX.	
Tolva (Kg)	H (mm)
45	1445
80*	1550
150	1550
200	1650

*Divisora PR estándar.