

SLIM divisora de masa

con sistema de medición sin presión para división sin esfuerzo ni aceite

Hasta

2200

(SLIM 2x200)

1100

(SLIM 700/1400/1700)

piezas por hora

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



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

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

Para masa altamente hidratada y delicada

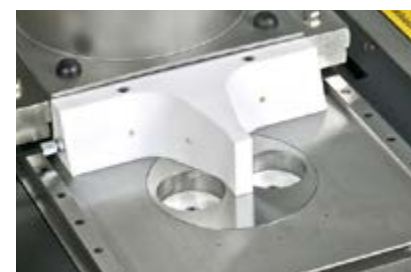
90%



La divisora de masa SLIM 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 sea fácil de limpiar e ideal para un cambio rápido de los tipos de masa.



El cilindro de vacío de acero inoxidable de gran calidad está disponible con pistón individual o doble de uso alimentario.

SLIM divisora de masa

con sistema de medición sin presión para división sin esfuerzo ni aceite



Espolvoreador de harina automático de acero inoxidable con dosificación precisa de la harina continua o por intervalos (opcional).



Sistema de evacuación de doble cinta opcional; para trozos de masa hasta un máx. 165 cm de altura de evacuación.

- SLIM 700** : 80 - 700 gr.
- SLIM 1400** : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700** : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2x200** : 50 - 200 gr.

La divisora de masa SLIM es una máquina práctica y precisa para las panaderías profesionales, con unos resultados que igualan la división artesanal. En particular, la SLIM está bien equipada para manejar la masa hidratada. Está equipada con un sistema de medición sin presión basado en un método de vacío único.

Options

- Cinta de evacuación de 50 cm (altura de evacuación 70-80 cm)
- Cinta de evacuación de 100 cm (altura de evacuación 70-90 cm)
- Lubricación de la placa de la tolva
- Lubricación adicional del bloque del empujador (3 o 5 orificios)
- Bastidor elevado 10 o 30 cm
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 90 kg
- Altura cinta de evacuación / cinta doble de evacuación (para hasta 165 cm)
- Módulo de pre-boleadora
- Módulo de boleadora para bolas de masa de 20 - 1200 gr.
- Depósito con volumen de 150L o 300L
- Válvula reductora de vacío para masa hidratada
- Interruptor adicional de inicio/parada junto a la cinta de evacuación
- Conexión para aire comprimido
- Cinta de evacuación con estructura de gofres
- Placa de moldeado en cinta de evacuación
- 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 y mejor limpieza
- Preparación de tipos de masa muy blandos
- Placa de desvío en cinta de evacuación (SLIM 2x200)

