



SLIM Globe divisora boleadora

Divisora y boleadora volumétrica de masa basada en vacío para unas bolas de masa redondeadas uniformes y sencillas

La divisora-boleadora SLIM Globe de Daub se ha diseñado especialmente para una amplia gama de entornos de procesamiento de alimentos con una elevada demanda de calidad y consistencia de peso de la masa.

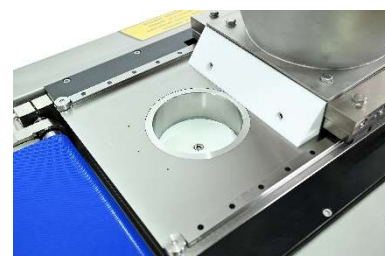
La masa es dividida en porciones por un avanzado sistema de vacío preciso. De esta manera, la masa no se presiona y las estructuras de la masa se mantienen intactas. Como la masa no se comprime, este sistema es ideal para tipos de masa delicados, incluso con un elevado contenido de agua.

Una vez dividida en porciones, la pieza de masa caerá automáticamente en la boleadora y volverá a rodar por el sistema boleador, terminando en una plataforma de acero inoxidable en forma de bola de masa perfectamente redondeada con una forma y una consistencia uniformes. Lista para colocar en una bandeja de masa. Para todo tipo de masa, incluido pan, tortitas, pizza, galletas o tipos versátiles de masa hidratada.

Idónea para bolas de masa de 50 g a 1200 g. Duradera y fácil de usar. No se requerirán ajustes cuando se cambie el tamaño de las piezas de masa.



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



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.



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

SLIM Globe divisora boleadora

Solución compacta de división y redondeado de masa para una amplia variedad de tipos de masa

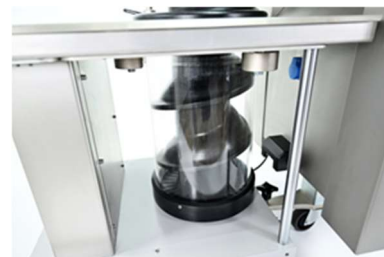
SLIM Globe 700	: 50 - 700 g.
SLIM Globe 1400	: 200 - 1200 g.
SLIM Globe 1700	: 300 - 1200 g.
SLIM Globe 2500	: 400 - 1200 g.
SLIM Globe 2x200	: 50 - 200 g.

- Produce bolas de masa perfectamente redondeadas con una precisión de peso consistente sin parangón
- Idónea para todos los tipos de masa; incluida masa delicada de hidratación baja a alta
- Manipula piezas de masa de 50 a 1200 g.
- Capacidad máx. 1100 o 2200 piezas por hora (dependiendo del modelo)
- Manejo por una persona
- El tamaño más pequeño de la industria
- Sistema de medición al vacío con bomba de vacío incorporada y compresor
- Cilindro de acero inoxidable de gran calidad y pistón de uso alimentario
- Tolva de acero inoxidable revestida de teflón para masa de 50 o 90 kg con cubierta de seguridad
- Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso
- Caja de acero inoxidable
- Montada en ruedas giratorias con freno para una movilidad sencilla
- Eficiencia energética con bajo consumo de corriente
- Sencilla, siempre fácil de usar y de limpiar; no se requieren herramientas especiales

Opciones

- Lubricación en placa de la tolva
- Lubricación adicional en bloque del empujador (3 o 5 orificios)
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 90 kg
- Válvula reductora de vacío para masa hidratada
- Conexión para aire comprimido
- 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 para mejor limpieza
- Preparación de tipos de masa muy blandos

Potencia 1,6 kW, monofásica, peso neto 535 kg
An x Pr x Al 67 x 145 x153 cm



La divisora y boleadora de masa SLIM Globe se ha diseñado para una amplia variedad de tipos de masa. Una combinación diferente de tornillo sin fin y tambor sirve para tipos de masa distintos.



Si se requiere, la boleadora de masa se puede desconectar fácilmente de la Divisora de masa SLIM y se puede usar como unidad autónoma para hasta 2400 piezas (20 a 1200g) por hora.



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