

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

Hasta
2200
piezas por
hora

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



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

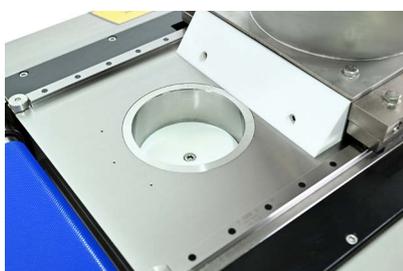
Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso.

El tamaño más pequeño de la industria.

Para masa altamente hidratada y delicada
50 - 1700 g.



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

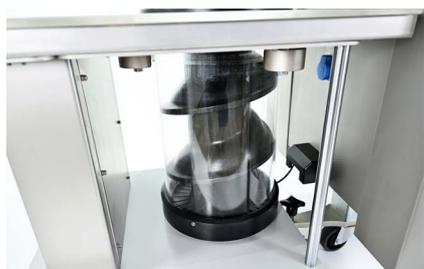


Todos los modelos SLIM Globe disponen de serie de un dispositivo de seguridad para que el operador tenga más seguridad.

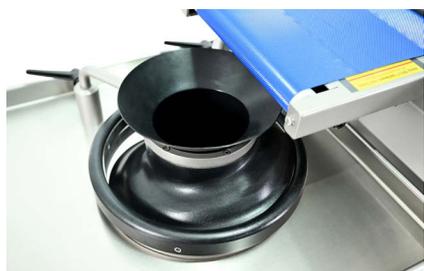
SLIM Globe divisora boleadora Solución compacta de división y redondeado de masa para una amplia variedad de tipos de masa



Si se requiere, la boleadora se puede desconectar fácilmente de la divisora y se puede usar como unidad autónoma para hasta 2400 piezas (20g a 1700 g.) por hora.



La divisora boleadora 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.



SLIM Globe 700	: 50 - 700 g.
SLIM Globe 1400	: 200 - 1400 g.
SLIM Globe 1700	: 300 - 1700 g.
SLIM Globe 2500	: 400 - 1700 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 1700 g.
- Capacidad máx. 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 x 153 cm

 [DaubBakeryMachinery](https://www.facebook.com/DaubBakeryMachinery)

 [daub-bakery-machinery-b.v.](https://www.linkedin.com/company/daub-bakery-machinery-b.v.)

 [DaubBakeryMach](https://twitter.com/DaubBakeryMach)

 [daub_bakery_machinery](https://www.instagram.com/daub_bakery_machinery)

 [DaubBakingHolland](https://www.youtube.com/channel/UC...)