

SLIM Volumetric Dough Divider

with pressure less measuring system for stress-free and oil-free dividing

Production up to
2200
pieces/hour



Stainless steel hopper for 50 kg or 90 kg of dough. With teflon coated interior no dough is left behind in the the hopper.

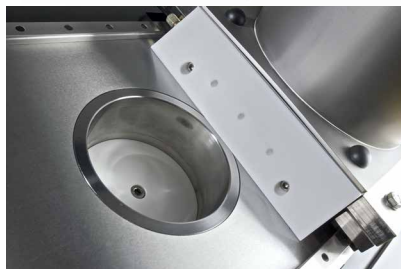
Accurate vacuum assisted system for **stress-free** dividing **without oil** that respects all types of dough.

Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting.

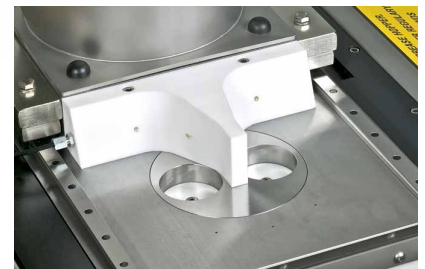
For highly hydrated and delicate dough
90%



The SLIM dough divider is designed for daily use. The machine is equipped with electronic speed control and piece counter.



Healthy and hygienic; no dough remains in the vacuum chamber which makes the SLIM easy to clean and perfectly suitable for quick changing of dough types.



High grade stainless steel vacuum cylinder is available with single or double food grade piston.

SLIM Volumetric Dough Divider

with pressure less measuring system for stress-free and oil-free dividing



Stainless steel automatic flour duster with precise continuous or interval flour dosage (option).



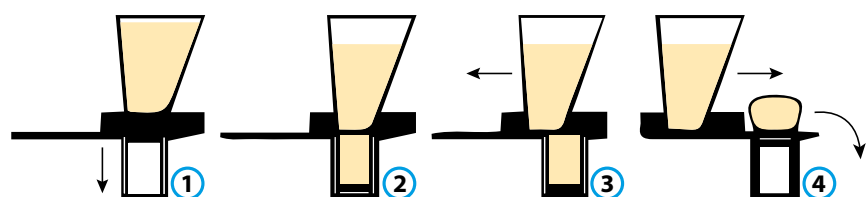
Optional height conveyor belt / double belt outfeed system for transporting dough pieces to max. 195 cm outfeed height.

- SLIM 700** : 50 - 700 gr.
- SLIM 1400** : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700** : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2500** : 400 - 2500 gr.
- SLIM 2x200** : 50 - 200 gr.

The SLIM dough divider is a practical and accurate machine for the professional bakery with results that equal artisanal dividing. The SLIM is in particular well equipped to handle hydrated dough. It is equipped with a pressure less measuring system based on a unique vacuum method.

Options

- Outfeed belt 50 cm (height belt outfeed 70-80 cm)
- Outfeed belt 100 cm (height outfeed 70-90 cm)
- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Raised underframe 10, 20 or 30 cm
- Electric flour duster
- Hopper 90 kg
- Height conveyor belt / double belt outfeed (for up to 195 cm)
- Pre-rounder module
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Additional start/stop switch next to outfeed belt
- Connection for compressed air
- Outfeed belt with waffle structure
- Outfeed module with moulding plate
- Dough scrapper on outfeed belt
- Optical safety curtain on hopper infeed
- Quick (un)lock system of hopper(block) for fast and better cleaning
- Preparation for very soft dough types
- Retarder on outfeed belt (SLIM 2x200)



SLIM Volumetric Dough Divider

with pressure less measuring system for stress-free and oil-free dividing

Production up to
2200
pieces/hour



Stainless steel hopper for 110 or 200 lbs. of dough. With teflon coated interior no dough is left behind in the the hopper.

Accurate vacuum assisted system for **stress-free** dividing **without oil** that respects all types of dough.

Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting.

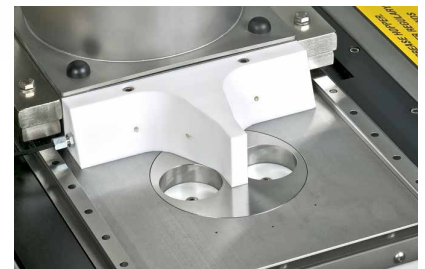
For highly hydrated and delicate dough
90%



The SLIM dough divider is designed for daily use. The machine is equipped with electronic speed control and piece counter.



Healthy and hygienic; no dough remains in the vacuum chamber which makes the SLIM easy to clean and perfectly suitable for quick changing of dough types.



High grade stainless steel vacuum cylinder is available with single or double food grade piston.

SLIM Volumetric Dough Divider

with pressure less measuring system for stress-free and oil-free dividing



Stainless steel automatic flour duster with precise continuous or interval flour dosage (option).



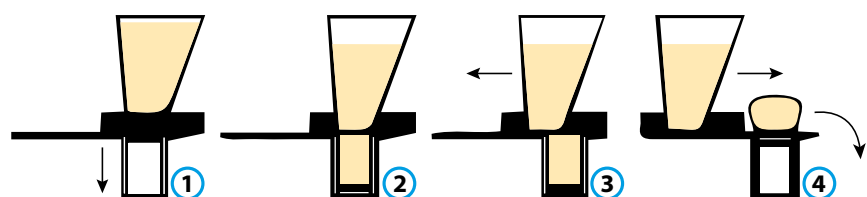
Optional height conveyor belt / double belt outfeed system for transporting dough pieces to max. 77" outfeed height.

- SLIM 700 : 2 - 25 oz.
- SLIM 1400 : 7 - 50 oz.
- SLIM 1700 : 10 - 60 oz.
- SLIM 2500 : 15 - 90 oz.
- SLIM 2x200 : 2 - 7 oz.

The SLIM dough divider is a practical and accurate machine for the professional bakery with results that equal artisanal dividing. The SLIM is in particular well equipped to handle hydrated dough. It is equipped with a pressure less measuring system based on a unique vacuum method.

Options

- Outfeed belt 20" (height outfeed belt 28"-31")
- Outfeed belt 40" (height outfeed belt 28"-35")
- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Raised underframe 4", 8" or 12"
- Electric flour duster
- Hopper 200 lbs.
- Height conveyor belt / double belt outfeed (for up to 77")
- Pre-rounder module
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Additional start/stop switch next to outfeed belt
- Connection for compressed air
- Outfeed belt with waffle structure
- Outfeed module with moulding plate
- Dough scrapper on outfeed belt
- Optical safety curtain on hopper infeed
- Quick (un)lock system of hopper(block) for fast and better cleaning
- Preparation for very soft dough types
- Retarder on outfeed belt (SLIM 2x200)



SLIM deegafweger

met uniek vacuüm doseringssysteem voor drukloos afwegen zonder olie

Tot
2200
stuks per uur



Electronisch instelbare snelheidsregelaar, stukteller en gewichtsinstelling.

RVS trechter voor 50 kg of 90 kg deeg incl. veiligheidsdeksel. Dankzij de getefloneerde binnenkant blijven er geen deegresten in de trechter hangen.

De SLIM is gebaseerd op een **drukloos** vacuüm doseringssysteem waarbij het deeg in de cilinder wordt gezogen **zonder** gebruik van olie.

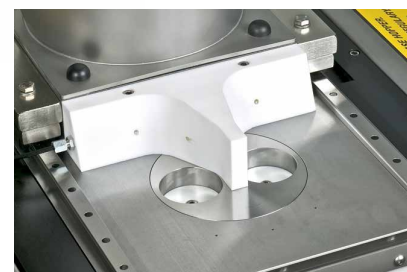
Voor zeer gehydrateerd en delicaat deeg
90%



De SLIM afweger is ontworpen voor dagelijks intensief gebruik. Uitgerust met een elektronisch instelbare snelheidsregelaar en (dag)teller.



Veilig en hygienisch: er blijven geen deegresten achter in de zuiger waardoor de Slim schoon blijft en makkelijk tussen verschillende deegsoorten gewisseld kan worden.



RVS cilinder met voedsel gekeurde zuiger. Keuze uit enkele of dubbele cilinder.

SLIM deegafweger met uniek vacuüm doseringssysteem voor drukloos afwegen zonder olie



Automatische RVS meelstrooier met continue of interval bestrooiing van afgewogen deegstukken (optie).



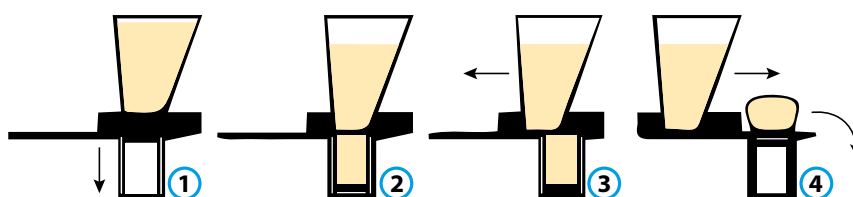
Optionele hoog transportband; voor het transporteren van deegstukken naar een hoogte van max 195 cm.

- SLIM 700 : 50 - 700 gr.
- SLIM 1400 : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700 : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2500 : 400 - 2500 gr.
- SLIM 2x200 : 50 - 200 gr.

Uitermate geschikt voor de professionele bakker en/of supermarkt. De compacte SLIM afweger maakt gebruik van een nauwkeurig drukloos vacuümsysteem (in tegenstelling tot een perscilinder). Deze techniek staat garant voor een superieure deegkwaliteit doordat de structuur van het deeg behouden blijft.

Opties

- Verlengde uitvoerband 50 cm (hoogte uitvoerband 70-80 cm)
- Verlengde uitvoerband 100 cm (hoogte uitvoerband 70-90 cm)
- Oliesmering van de trechterplaat
- Extra oliesmering in het duwblok (3 of 5 gaten)
- Verhoogd onderframe 10, 20 of 30 cm
- Automatische meelstrooier
- Trechter voor 90 kg deeg
- Hoog transportband (tot 195 cm)
- Module met opbolgoot voor achter de SLIM
- Instelbaar vacuüm reductieventiel voor slap deeg
- Extra start/stop schakelaar naast de uitvoerband
- Aansluiting voor luchtdruk
- Uitvoerband met waafelstructuur
- Uitvoermodule met voorvormer/puntplaat
- Deegkrabber op de uitvoerband
- Optische veiligheidsensor op de trechter
- Snelontkoppeling trechter(blok) voor makkelijk en snel schoonmaken
- Voorbereiding voor zee slappe deegsoorten
- Vertrager op uitvoerband (SLIM 2x200)



Diviseuse volumétrique SLIM

avec système de mesure à base de vide pour une division sans tension et sans huile

Jusqu'à
2200
pièces par heure



Trémie en acier inoxydable pour 50 kg ou 90 kg de pâte. L'intérieur revêtu de téflon ne laisse aucune pâte dans la trémie.

Système précis à base de vide pour une division **sans tension** et **sans huile** qui respecte tous les types de pâte.

Vitesse électroniquement variable, compteur de pièces et réglage manuel du poids.

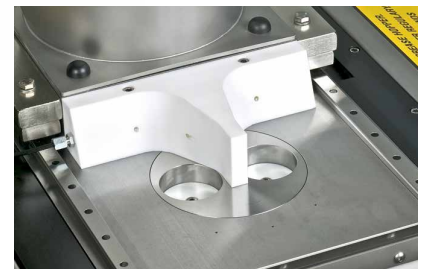
Pour une pâte très hydratée et délicate
90%



La diviseuse de pâte SLIM est conçue pour une utilisation quotidienne. Cette machine est équipée d'un contrôle électronique de la vitesse et d'un compteur d'unités.



Sûre et hygiénique : il ne reste pas de pâte dans la chambre de vide et ainsi la SLIM est facile à nettoyer et convient parfaitement pour un changement rapide de type de pâte.



Le cylindre de vide en acier inoxydable de haute qualité est disponible avec un piston simple ou double de qualité alimentaire.

Diviseuse volumétrique SLIM

avec système de mesure à base de vide pour une division sans tension et sans huile



Saupoudreuse de farine automatique en acier inoxydable avec dosage précis de la farine en continu ou à intervalles (option).



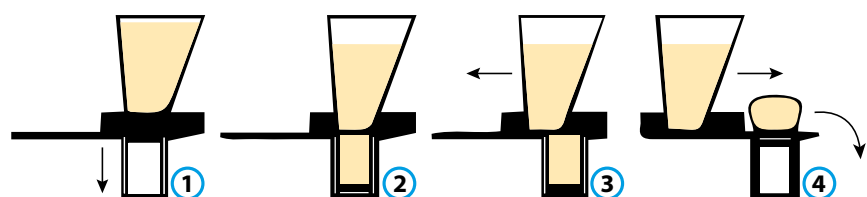
Système de sortie à double tapis en option : pour le transport de pâtons jusqu'à une hauteur de sortie de 195 cm max.

- SLIM 700 : 50 - 700 gr.
- SLIM 1400 : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700 : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2500 : 400 - 2500 gr.
- SLIM 2x200 : 50 - 200 gr.

La diviseuse de pâte SLIM est une machine pratique et précise pour la boulangerie professionnelle avec des résultats qui égalent la division artisanale. La SLIM est particulièrement bien équipée pour manipuler la pâte hydratée. Elle est dotée d'un système de mesure sans tension, basé sur une méthode de vide unique.

Options

- Tapis de sortie 50 cm (hauteur de tapie 70-80 cm)
- Tapis de sortie 100 cm (hauteur de tapie 70-90 cm)
- Huilage de la plaque de cuve
- Huilage supplémentaire de la plaque de poussée (3 ou 5 trous)
- Structure de base relevée de 10, 20 ou 30 cm
- Saupoudreuse de farine électrique
- Trémie de 90 kg
- Tapis en hauteur / double tapis de sortie (pour jusqu'à 195 cm)
- Module pré-bouleur
- Soupape de diminution du vide réglable pour pâte hydratée
- Interrupteur marche/arrêt supplémentaire à côté du tapis de sortie
- Connexion pour air comprimé
- Tapis de sortie à structure gaufrée
- Plaque de moulage sur tapis de sortie
- Module de sortie avec plaque de moulage
- Capteur sécurité optique sur l'entrée de trémie
- Système de (dé)verrouillage rapide du (bloc de) cuve pour un nettoyage plus rapide et plus efficace
- Préparation pour des types de pâte très tendres
- Bande de freinage sur tapis de sortie (SLIM 2x200)



SLIM Teigteiler

mit drucklosem Messsystem für ein spannungs- und ölfreies Teilen des Teigs

Bis zu
2200
Stück pro Stunde



Elektronisch regelbare
Geschwindigkeit,
Stückzähler, manuelle
Gewichtseinstellung.

Edelstahltrichter für 50
kg oder 90 kg Teig. Bei
teflonbeschichteten Innenseite
bleibt kein Teig im Trichter
zurück.

Genau arbeitendes
vakuumunterstütztes System
zum **spannungs- und ölfreien**
Teilen aller Arten von Teigen.

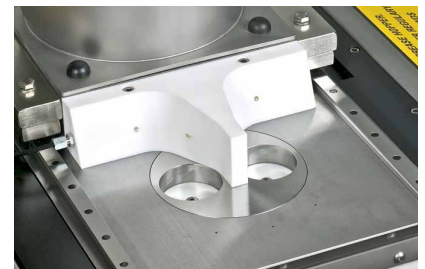
Für stark
hydratisierten und
empfindlichen Teig
90%



Der SLIM-Teigteiler wurde
für den täglichen Gebrauch
entwickelt. Die Maschine
ist mit einer elektronischen
Geschwindigkeitsregelung und
einem Stückzähler ausgestattet.



Besonders hygienisch: Es verbleibt
kein Teig in der Vakuumkammer,
wodurch die SLIM leicht zu reinigen
ist und sich hervorragend für
den schnellen Wechsel zwischen
verschiedenen Teigarten eignet.



Hochwertiger Vakuumzylinder
aus Edelstahl, erhältlich
mit lebensmitteltauglichem
Einzeloder Doppelkolben.

SLIM Teigteiler

mit drucklosem Messsystem für ein spannungs- und ölfreies Teilen des Teigs



Automatischer Mehlstreuer aus Edelstahl mit präziser kontinuierlicher oder Intervall-Mehldosierung (Option).



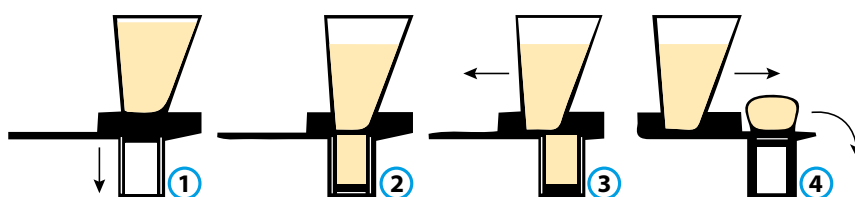
Optional mit doppeltem Ausgabeförderband / Höhenförderer für Ausgabehöhe bis max. 195 cm.

- SLIM 700 : 50 - 700 gr.
- SLIM 1400 : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700 : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2500 : 400 - 2500 gr.
- SLIM 2x200 : 50 - 200 gr.

Der SLIM-Teigteiler ist eine praktische und genau arbeitende Maschine für professionelle Bäckereien. Das Arbeitsergebnis entspricht der handwerklichen Fertigung. Die SLIM ist besonders gut für Teige mit einem hohen Wassergehalt geeignet. Sie ist mit einem drucklosen Messsystem ausgestattet, das nach einer einzigartigen Vakuummethode arbeitet.

Optionen

- Ausgabeförderband 50 cm (Ausgabehöhe 70-80 cm)
- Ausgabeförderband 100 cm (Ausgabehöhe 70-90 cm)
- Aufgabeblechölung
- Zusätzliche Ölung des Abschiebeblocks (3 oder 5 Löcher)
- Höheres Untergestell (10, 20 oder 30 cm)
- Mehlstreuer, elektrisch
- Trichter für 90 kg
- Höhenförderer / doppeltes Ausgabeförderband (bis zu 195 cm)
- Vorrundwirkermodul
- Verstellbares Vakuumreduzierventil für feuchten Teig
- Zusätzliche Start-/Stopptaste neben dem Ausgabeförderer
- Druckluftanschluss
- Ausgabefördergurt mit Waffelstruktur
- Ausgabefördergurtmodul mit Formplatte
- Teigschaber auf Ausgabefördergurt
- Optische Sicherheitslichtschranke an Trichter
- Schnellere und bessere Reinigung dank Trichter(block) mit Schnellverriegelung
- Präparation für sehr weiche Teigsorten
- Bremsband auf Ausgabeförderband (SLIM 2x200)



SLIM divisora de masa

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

Hasta
2200
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.

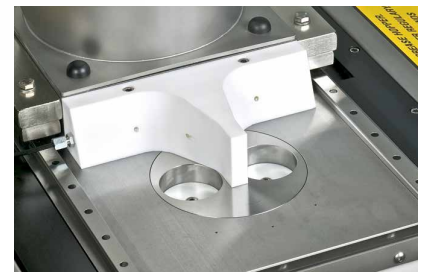
Para masa altamente hidratada y delicada
90%



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).



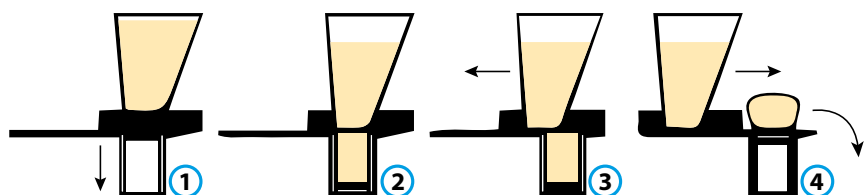
Sistema de evacuación de doble cinta opcional; para trozos de masa hasta un máx. 195 cm de altura de evacuación.

- SLIM 700 : 50 - 700 gr.
- SLIM 1400 : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700 : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2500 : 400 - 2500 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.

Opciones

- 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, 20 o 30 cm
- Espolvoreador de harina eléctrico
- Tolva de 90 kg
- Altura cinta de evacuación / cinta doble de evacuación (para hasta 195 cm)
- Módulo de pre-boleadora
- 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
- Módulo cinta de evacuación con placa de moldeado
- 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
- Banda de retención en cinta de evacuación (SLIM 2x200)



Объемные тестоделители SLIM с вакуумной измерительной системой для деления нежирного теста, при котором оно не подвергается сдавливанию

до
2200
штук в час



Электронный переключатель скорости, счетчик количества и ручная регулировка веса.

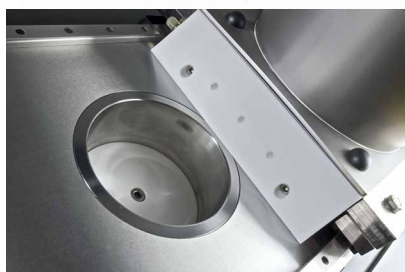
Загрузочная воронка из нержавеющей стали для теста 50 кг или 90 кг. Благодаря тефлоновому покрытию внутренней поверхности вне загрузочной воронки не остается теста.

Точная вакуумная система для деления теста **без сдавливания** для любых типов теста.

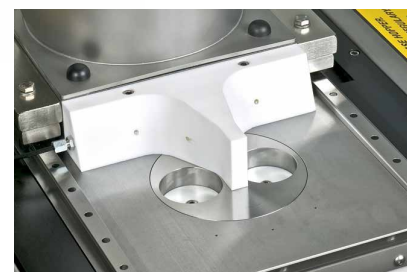
Для сильно увлажненного и нежного теста
90%



Тестоделители SLIM предназначены для ежедневного использования. Машина оснащена электронным регулятором скорости и счетчиком порций.



Надежная гигиеничная машина; тесто не остается вакуумной камере, что делает машины SLIM простыми в очистке и идеальными для быстрой смены типов теста.



Имеется высококлассный вакуумный цилиндр из нержавеющей стали с одним или двумя поршнями, пригодными для пищевых продуктов.

Объемные тестоделители SLIM с вакуумной измерительной системой для деления нежирного теста, при котором оно не подвергается сдавливанию



Автоматический мукопосыпатель из нержавеющей стали для точного непрерывного дозирования муки или дозирования муки с интервалами (опция).



Оptionальный сдвоенный разгрузочный конвейер для длительного формования и транспортировки порций теста с макс. высотой 195 см.

SLIM 700 : 50 - 700 г.
SLIM 1400 : 200 - 1400 г.
SLIM 1700 : 300 - 1700 г.
SLIM 2500 : 400 - 2500 г.
SLIM 2x200 : 50 - 200 г.

Тестоделитель SLIM — практичная точная машина для профессиональных пекарей для деления теста для ремесленного хлеба на равные порции. Машины серии SLIM идеальны для деления теста с большим содержанием воды. Они оснащены вакуумной системой, использующей вакуумный метод.

Опции

- Разгрузочный ремень длиной 50 см (Высота разгрузочного конвейера 70-80 см)
- Разгрузочный ремень длиной 100 см (Высота разгрузочного конвейера 70-90 см)
- Смазка пластины загрузочной воронки
- Дополнительная смазка толкателе (3 или 5 отверстий)
- Приподнятая несущая рама 10, 20 или 30 см
- Электрический мукопосыпатель
- Загрузочная воронка на 90 кг
- Высота конвейерной ленты / сдвоенный разгрузочный конвейер (до 195 см)
- Модуль предокруглителя
- Регулируемый клапан уменьшения вакуума для теста с большим содержанием воды
- Дополнительный выключатель пуска/останова машины рядом с разгрузочным конвейером
- Подача сжатого воздуха
- конвейер с вафельной структурой
- Формовочная пластина на разгрузочном конвейере
- Очиститель от теста на разгрузочном конвейере
- Оптическая защитная шторка на загрузочной воронке
- Система быстрой блокировки/разблокировки загрузочной воронки для быстрой и лучшей очистки
- Подготовка для деления очень мягких типов теста
- Тормозной замедлитель на выходном конвейере (SLIM 2x200)

