

SLIM Globe Divider Rounder

Vacuum based dough divider rounder for stress-free uniform rounded dough pieces

Production
up to
2200
pieces/hour

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



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

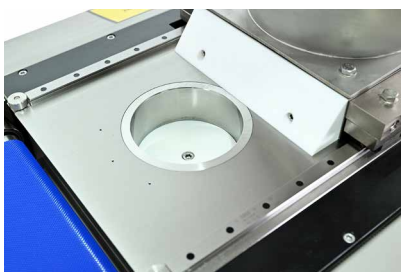
Electronic variable speed,
piece counter and manual
weight setting.

Smallest footprint
in the industry.

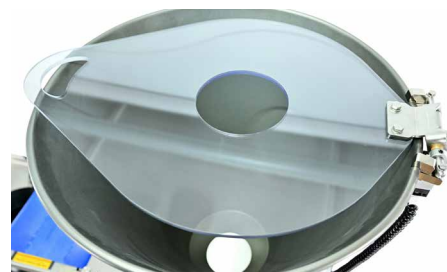
For highly hydrated
and delicate dough
50 - 1700 gr.



The SLIM Globe 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 Globe easy
to clean and perfectly suitable for
quick changing of dough types.



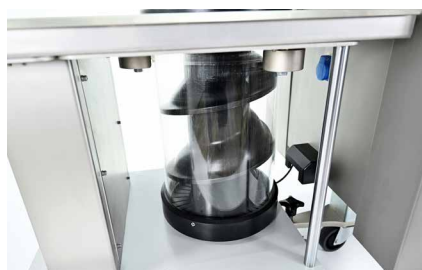
All SLIM Globe models come
standard with safety guard for
extra operator security.

SLIM Globe Divider Rounder

Compact dough dividing and rounding solution for a wide variety of dough types



If required, rounder can be easily disconnected from the divider and used as a stand-alone unit for up to 2400 pieces (20 - 1700 gr.) per hour.



SLIM Globe Divider Rounder is designed for a wide variety of dough types. Different combination of screw and drum match different dough types.



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

- Produces perfect rounded dough pieces with consistent, unequalled weight accuracy
- Suitable for all types of dough; including delicate dough from low to high hydration
- Handles dough pieces from 50 to 1700 gr.
- Max. capacity 2200 pieces per hour (depending on model)
- One person operation
- Smallest food print in the industry
- Vacuum scaling system with built-in vacuum pump and compressor
- High grade stainless steel cylinder and food grade piston
- Teflon coated stainless steel hopper for 50 or 90 kg dough with safety cover
- Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting
- Stainless steel casing
- Mounted on swivel wheels with brake for easy movability
- Energy efficient with low power consumption
- Simple, always ready to use and easy to clean; no special tooling required

Options

- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Electric flour duster
- Hopper 90 kg
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Connection for compressed air
- 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

Power 1.6 kW, 1-phase, net weight 535 kg
WxDxH 67 x 145 x 153 cm

SLIM Globe Divider Rounder

Vacuum based divider rounder for stress-free uniform rounded dough balls

Production
up to
2200
pieces/hour

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



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

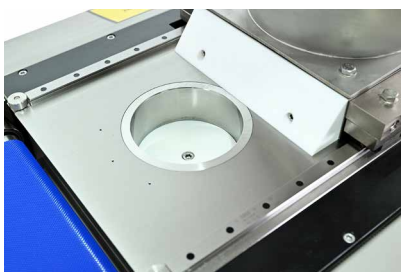
Electronic variable speed,
piece counter and manual
weight setting

Smallest footprint
in the industry

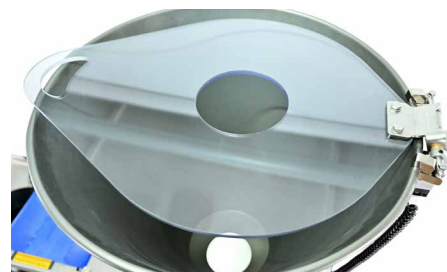
For highly hydrated
and delicate dough
2 - 60 oz.



The SLIM Globe 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 Globe easy
to clean and perfectly suitable for
quick changing of dough types.



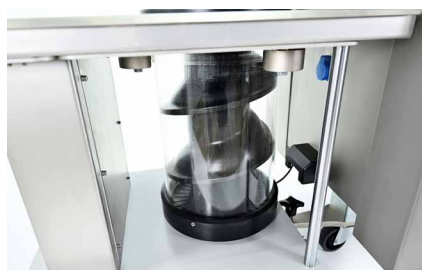
All SLIM Globe models come
standard with safety guard for
extra operator security.

SLIM Globe Divider Rounder

Compact dough dividing and rounding solution for a wide variety of dough types



If required, rounder can be easily disconnected from the portioner and used as a stand-alone unit for up to 2400 (1 - 60 oz.) pieces per hour.



SLIM Globe Divider Rounder is designed for a wide variety of dough types. Different combination of screw and drum match different dough types.



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

- Produces perfect rounded dough balls with consistent, unequaled weight accuracy
- Suitable for all types of dough; including delicate dough from low to high hydration
- Handles dough pieces from 2 - 60 oz.
- Max. capacity 2200 pieces per hour (depending on model)
- One person operation
- Smallest food print in the industry
- Vacuum scaling system with built-in vacuum pump and compressor
- High grade stainless steel cylinder and food grade piston
- Teflon coated stainless steel hopper for 100 or 200 lbs. dough with safety cover
- Electronic variable speed, piece counter and manual weight setting
- Stainless steel casing
- Mounted on swivel wheels with brake for easy movability
- Energy efficient with low power consumption
- Simple, always ready to use and easy to clean; no special tooling required

Options

- Oiling of hopper plate
- Additional oiling of pusher block (3 or 5 holes)
- Electric flour duster
- Hopper 200 lbs.
- Adjustable vacuum reduction valve for hydrated dough
- Connection for compressed air
- 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

Power 1.6 kW, 1-phase, net weight 1179 lbs.
WxDxH 26" x 57" x 60"

SLIM Globe verdeelopboller

Deegafweger en opboller voor drukloos afgewogen ronde deegstukken

Tot
2200
stuks/uur

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



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

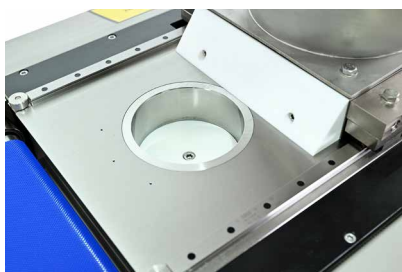
Electronisch instelbare snelheidsregelaar, stuktelcer en gewichtsinstelling.

Compact ontwerp; neemt weinig ruimte in.

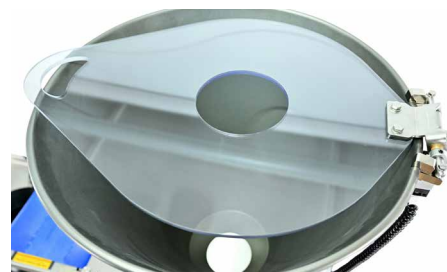
Voor zeer gehydrateerd en delicaat deeg
50 - 1700 gr.



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



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

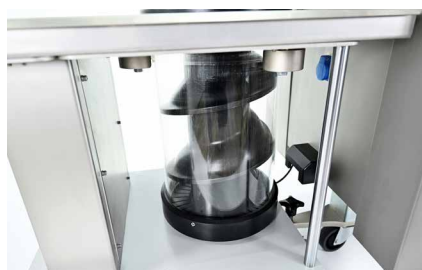


Alle SLIM Globe modellen worden standaard geleverd met veiligheidsdeksel op de trechter.

SLIM Globe verdeelopboller Compacte oplossing voor deeg afwegen en opbollen; neemt weinig plaats in en uitstekend geschikt voor een breed scala aan deegsoorten



Indien gewenst kan de opboller eenvoudig worden afgekoppeld en gebruikt worden als losse opboller met een capaciteit van max. 2400 (20 - 1700 gr.) deegstukken per uur.



SLIM Globe verdeelopboller is ontworpen voor een breed scala aan verschillende deegsoorten. Er zijn verschillende combinaties van wormwielen en opbolcilinders beschikbaar voor verschillende deegsoorten.



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

- Gelijkmatic opgebolde deegstukken met hoge en constante gewichtsnauwkeurigheid
- Geschikt voor vrijwel alle deegsoorten; ook kleverig of gehydrateerd deeg
- Opbollen van 50 gr tot 1700 gr.
- Tot max. 2200 deegstukken per uur (afhankelijk van het model)
- Eenvoudig door één persoon te bedienen
- Compact ontwerp; neemt weinig ruimte in
- Vacuümdoseringssysteem voor deegafwegen
- RVS afweegcilinder met voedsel gekeurde kunststof zuigers
- Getefloneerde RVS trechter voor 50 of 90 kg deeg incl. veiligheidsdeksel
- Electronisch instelbare snelheidsregelaar, stukteller en gewichtsinstelling
- Uitgevoerd in RVS
- Makkelijk verplaatsbaar door zwenkwielen
- Laag energieverbruik
- Makkelijk en simpel in gebruik; eenvoudig schoon te houden

Opties

- Oliesmering van de trechterplaat
- Extra oliesmering in het duwblok (3 of 5 gaten)
- Automatische meelstrooier
- Trechter voor 90 kg deeg
- Instelbaar vacuüm reductieventiel voor slap deeg
- Aansluiting voor luchtdruk
- Deegkrabber op de uitvoerband
- Optische veiligheidssensor op de trechter
- Snelontkoppeling trechter(blok) voor makkelijk en snel schoonmaken
- Voorbereiding voor zeer slappe deegsoorten

Vermogen 1,6 kW, 1-fase, netto gewicht 535 kg
BxDxH 67 x 145 x 153 cm

Diviseuse-bouleuse **SLIM Globe** Diviseuse volumétrique à base de vide et bouleuse pour former sans tension des boules de pâte uniformément rondes

Jusqu'à
2200
pièces par
heure

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



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

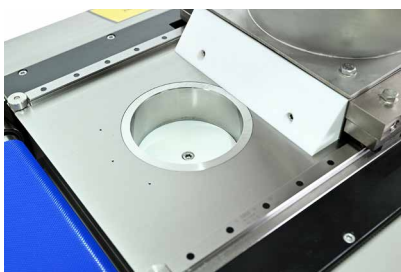
Vitesse électroniquement variable, compteur de pièces et réglage manuel du poids.

Empreinte au sol la plus petite du secteur.

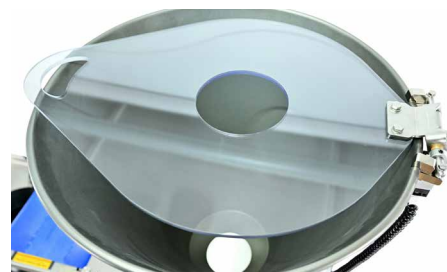
Pour une pâte très hydratée et délicate
50 - 1700 g.



La SLIM Globe 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 Globe est facile à nettoyer et convient parfaitement pour un changement rapide de type de pâte.



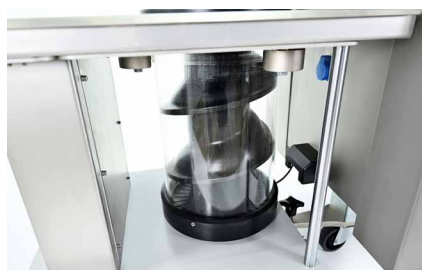
Tous les modèles SLIM Globe sont équipés de série d'un dispositif de sécurité pour davantage de sécurité pour l'opérateur

Diviseuse-bouleuse SLIM Globe

Solution compacte de division et de boulage de pâte pour une grande variété de types de pâte



Si nécessaire, la bouleuse peut être facilement déconnectée et utilisée en tant qu'appareil autonome pour bouler jusqu'à 2400 (20 à 1700 g.) pâtons par heure.



La diviseuse-bouleuse de pâte SLIM Globe est conçue pour un vaste éventail de types de pâte. Différentes combinaisons de spirales et de cylindres correspondent à différents types de pâte.



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.

- Produit des boules de pâte parfaitement rondes avec une précision de poids d'une constance inégalée
- Convient pour tous les types de pâte ; y compris la pâte délicate, qu'elle soit faiblement hydratée ou fortement
- Gère les pâtons de 50 à 1700 g.
- Capacité maximale de 2200 pâtons par heure (en fonction du modèle)
- Utilisation par 1 seule personne
- Empreinte au sol la plus petite du secteur
- Système de graduation sous vide avec pompe de vide et compresseur intégrés
- Cylindre en acier inoxydable de haute qualité et piston de qualité alimentaire
- Cuve en acier inoxydable avec revêtement Téflon pour 50 ou 90 kg de pâte, avec couvercle de sécurité
- Vitesse électroniquement variable, compteur de pièces et réglage manuel du poids
- Habillage en acier inoxydable
- Montée sur des roulettes pivotantes avec frein pour être facilement déplaçable
- Économique avec une faible consommation d'énergie
- Simple, toujours prête à être utilisée et facile à nettoyer : aucun outillage particulier requis

Options

- Huilage de la plaque de cuve
- Huilage supplémentaire de la plaque de poussée (3 ou 5 trous)
- Saupoudreuse de farine électrique
- Trémie de 90 kg
- Soupape de diminution du vide réglable pour pâte hydratée
- Connexion pour air comprimé
- Racleur à pâte sur tapis de sortie
- Capteur sécurité optique sur l'entrée de trémie
- Système de (dé)verrouillage rapide du (bloc de) trémie pour un nettoyage plus rapide et plus efficace
- Préparation pour des types de pâte très tendres

Puissance 1,6 kW, courant monophasé, poids net 535 kg
LxPxH 67 x 145 x 153 cm

SLIM Globe Teigteil und Rundwirker Vakuumbasierter Teigteil und Rundwirker für spannungsfrei und gleichförmig rundgewirkte Teiglinge

Bis zu
2200
Stück pro
Stunde

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



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

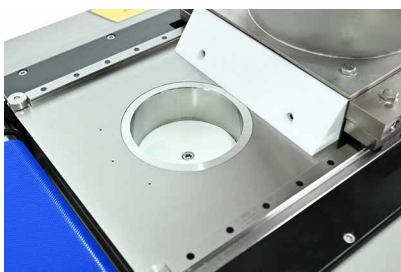
Elektronisch regelbare
Geschwindigkeit, Stückzähler,
manuelle Gewichtseinstellung.

Geringster Platzbedarf
aller auf dem Markt
erhältlichen Maschinen.

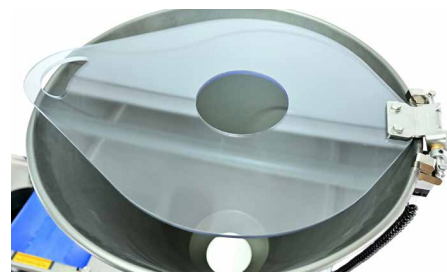
Für stark hydratisierten
und empfindlichen Teig
50 - 1700 g.



Der SLIM Globe 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 Globe leicht zu
reinigen ist und sich hervorragend
für den schnellen Wechsel zwischen
verschiedenen Teigarten eignet.



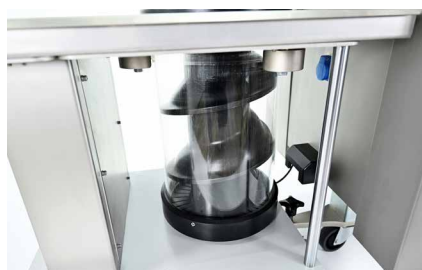
Alle SLIM Globe Modelle
sind standardmäßig mit einer
Schutzabdeckung für zusätzliche
Sicherheit des Bedienpersonals
ausgestattet.

SLIM Globe Teigteil und Rundwirker

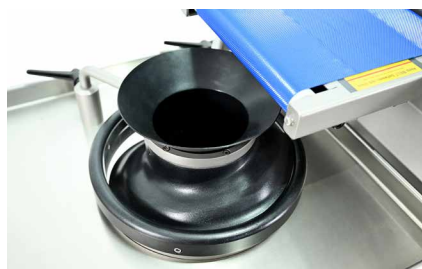
Kompakte Teigteil und Rundwirlösung für eine Vielzahl von Teigtypen



Falls gewünscht kann der Rundwirker ganz einfach getrennt werden und als separate Maschine für bis zu 2400 Stück (20 bis 1700 g) pro Stunde betrieben werden.



Der Teigteil und Rundwirker SLIM Globe wurde für eine große Bandbreite an Teigarten entwickelt. Für die einzelnen Teigtypen ist jeweils eine bestimmte Kombination aus Schraube und Trommel zu verwenden.



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.

- Produziert perfekt rundgewirkte Teiglinge mit konkurrenzlos gleichförmiger Genauigkeit des Teiglinggewichts
- Geeignet für alle Teigtypen, auch für empfindliche Teige mit niedrigem bis hohem Wassergehalt
- Für Teiglinge von 50 bis 1700 g
- Max. Produktionskapazität 2200 Stück pro Stunde (je nach Modell)
- Einmannbetrieb
- Geringster Platzbedarf aller auf dem Markt erhältlichen Maschinen
- Vakuumbasiertes Wägesystem mit eingebauter Vakuumpumpe und Kompressor
- Hochwertiger Edelstahlzylinder und lebensmitteltauglicher Kolben
- Teflonbeschichteter Edelstahltrichter für 50 oder 90 kg Teig, mit Schutzabdeckung
- Elektronisch regelbare Geschwindigkeit, Stückzähler, manuelle Gewichtseinstellung
- Edelstahlgehäuse
- Feststellbare Lenkrollen für hohe Mobilität
- Geringer Energieverbrauch
- Einfach im Gebrauch und jederzeit einsatzbereit, leicht zu reinigen, keine Spezialwerkzeuge erforderlich

Optionen

- Aufgabebleichölung
- Zusätzliche Ölung des Abschiebeblocks (3 oder 5 Löcher)
- Mehlstreuer, elektrisch
- Trichter für 90 kg
- Verstellbares Vakuumreduzierventil für feuchten Teig
- Druckluftanschluss
- Teigschaber auf Ausgabefördergurt
- Optische Sicherheitslichtschranke an Trichter
- Schnellentriegelung Trichter(block) für schnellere und bessere Reinigung
- Vorbereitung für sehr weiche Teigsorten

Leistungsaufnahme: 1,6 kW, einphasig, Nettogewicht 535 kg
B × T × H 67 x 145 x 153 cm

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.

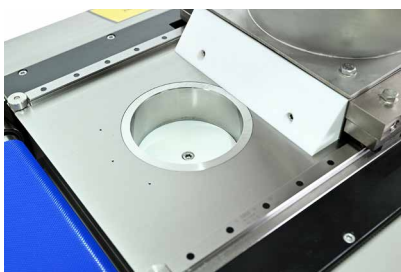
Velocidad regulable electrónicamente, contador de unidades y ajuste manual del peso.

El tamaño más pequeño de la industria.

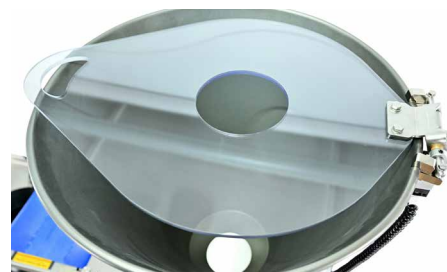
Para masa altamente hidratada y delicada
50 - 1700 g.



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.

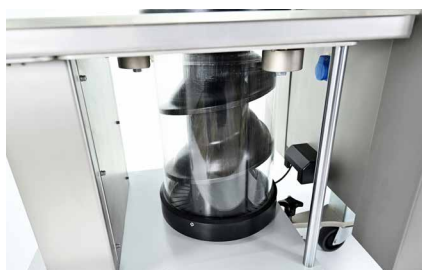


Todos los modelos SLIM Globe disponen de serie de un dispositivo de seguridad para que el operador tenga más seguridad.

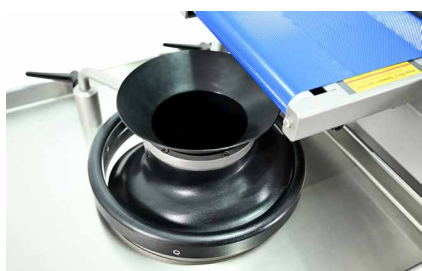
SLIM Globe divisora boleadora Solución compacta de división y redondeado de masa para una amplia variedad de tipos de masa



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

Делители-округлители SLIM Globe Вакуумный комбинированный тестоделитель-округлитель непрерывного действия для создания одинаковых скругленных порций теста без сдавливания

до
2200
штук в час

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



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

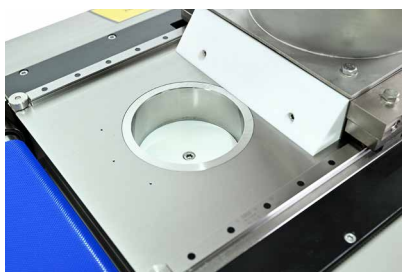
Электронный переключатель скорости, счетчик количества и ручная регулировка веса.

Требует минимум места по сравнению с другими машинами, используемыми в отрасли.

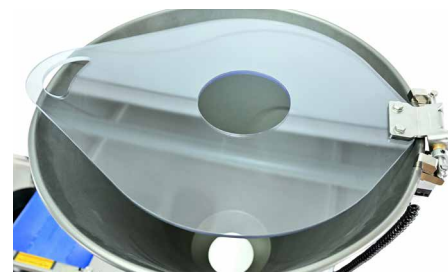
Для сильно увлажненного и нежного теста
50 - 1700 г.



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



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

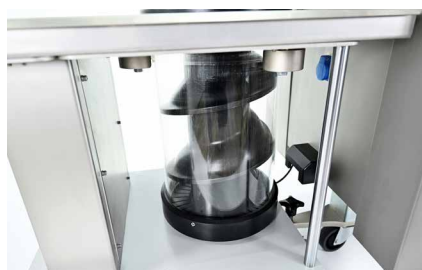


В стандартной комплектации все модели SLIM Globe оснащены защитной решеткой для безопасности оператора.

Делители-округлители SLIM Globe Компактные комбинированные тестоделители-округлители теста для производства различных типов теста



При необходимости округлитель теста можно легко отсоединить от тестоделителя SLIM и использовать как автономное устройство производительностью до 2400 порций (20 до 1700 г.) в час



Делитель с округлителем теста SLIM Globe предназначен для широкого ассортимента типов теста. Различные комбинации винтов и барабанов для разных типов теста.



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

- Производит идеально круглые порции теста благодаря очень точному взвешиванию
- Подходит для всех типов теста, включая деликатные типы теста, как с низким, так и с высоким содержанием воды
- Обрабатывает порции теста от 50 до 1700 г.
- Макс. производительность 2200 порций в час (в зависимости от модели)
- Требуется один оператор
- Требует минимум места по сравнению с другими машинами, используемыми в отрасли
- Вакуумная система герметизации со встроенным вакуумным насосом и компрессором
- Высококлассные цилиндр и поршень из нержавеющей стали
- Загрузочная воронка с тефлоновым покрытием для теста массой от 50 до 90 кг
- Электронный переключатель скорости, счетчик количества и ручная регулировка веса
- Корпус из нержавеющей стали
- Устанавливается на поворотных колесах с тормозом для легкого перемещения
- Низкое энергопотребление
- Простой, всегда готовый к использованию и удобный в очистке; не требует специального инструмента

Опции

- Смазка пластины загрузочной воронки
- Дополнительная смазка толкателе (3 или 5 отверстий)
- Электрический мукопосыпатель
- Загрузочная воронка на 90 кг
- Регулируемый клапан уменьшения вакуума для теста с большим содержанием воды
- Подача сжатого воздуха
- 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

Мощность 1,6 кВт, 1-фазный, вес нетто 535 кг
Ширина x глубина x высота 67 x 145 x 153 см