



DIVISEUR PR

Le PR est un diviseur volumétrique, conçu exclusivement pour diviser des portions de pâte à pain, avec un niveau d'hydratation compris entre 50 et 75 %.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure robuste
La conception de la cloison est destinée à résister aux contraintes de travail dans les conditions les plus exigeantes.
- Finition extérieure en acier inoxydable
Le tambour chromé et le piston en aluminium lui permettent de fonctionner dans des conditions exigeantes.
- Il est fabriqué avec un circuit d'huile.
- Transmission directe par réducteur
(Sans engrenages, avec moins de pièces)
- Compte les pièces avec arrêt automatique
- Trémie en acier inoxydable
- Système de boleado « Tile »
Réglable sur le convoyeur de sortie

DÉTAILS TECHNIQUES SÉPARATEUR PR

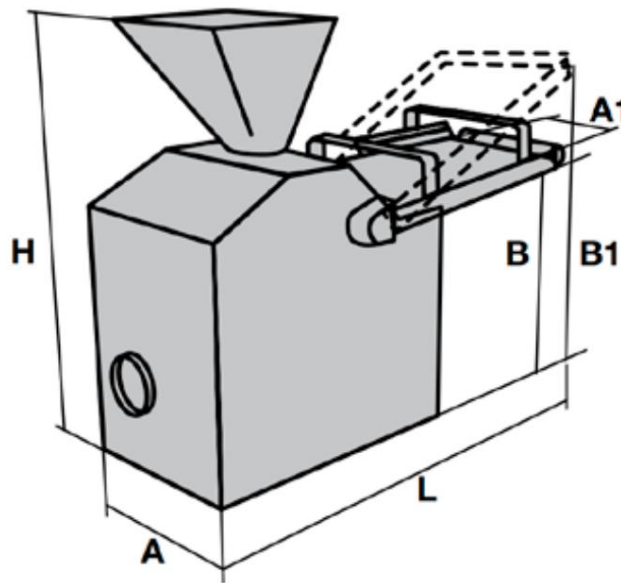
Options

- Piston sans huile.
- Système de récupération d'huile pour les petites pièces.
- Double piston.
- Variateur de vitesse électronique.
- Spirale d'alimentation de la pâte dans la trémie.
- Arrondi dynamique.
- Moulin à farine électrique sur convoyeur de sortie.
- Ruban ourleur plus long pour un meilleur arrondi (2 pistons).
- Tableau supplémentaire de ruban arrondi
- Commande électronique de pesage avec écran tactile et livre de recettes.
- Trémie avec revêtement antiadhésif en téflon.

Données techniques PR

kW	Classe	UN	Hz
3	230	6	50
III+N+T	400	12	

DIMENSIONS GÉNÉRALES



RP	UN	A1	B	B1	L	H	Poids
	700 mm	550 mm	850 mm	950 mm	1700 mm Selon la trémie		330 kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

RP	PRODUCTION	
	PR-16	960 p/h
	PR-20	1200 p/h
	PR-25*	1500 p/h
	PR-30	1800 p/h
	PR-VE	960 - 1500 p/h 1200 - 1800 p/h

PISTON	MARGES DE POIDS	
	Ø80	35-300 g
	Ø90	40-400 g
	Ø110*	65-650 g
	Ø120	100-1000 g
	Ø130	200-1300 g

HAUTEUR MAXIMALE	
Trémie (kg) H (mm)	
45	1445
80*	1550
150	1550
200	1650

*Séparateur standard RP.