

# MAPANVA

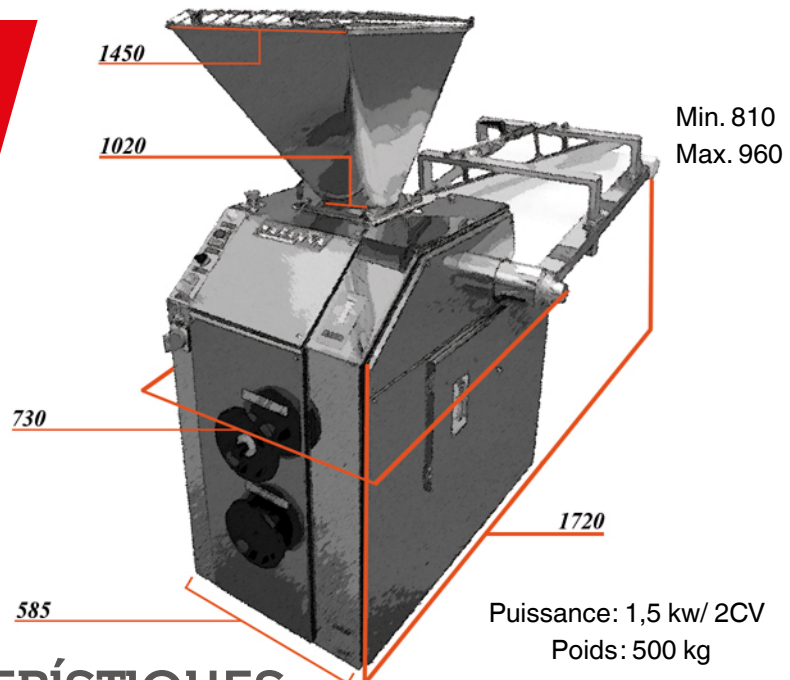
*FABRICACIÓN MAQUINARIA DE PANADERÍA*  
*FABRICAÇÃO DE MAQUINARIA DE PANADERIA*  
*MANUFACTURER BAKERY MACHINE*



*PESADORA HEÑIDORA TEJA*  
*DIVISORA VOLUMETRICA*  
*AUTOMATIC DIVIDER ROUNDER*



Ø 80	30 - 300 grs.
Ø 90	35-350 grs.
Ø 100	40-400 grs.
Ø 110	60-600 grs.
Ø 120	100-1000 grs.
Ø 135	150-1250 grs.
Ø 140	180-1400 grs.



## CARACTERÍSTICAS



### DIVISEUSE BOLEUSE

C'est une machine robuste et précise. Sa fonction est de diviser la masse de le pain en portions avec le poids sélectionné (avec farine de blé, d'eau, de sel et de levain, pour des masses avec d'autres ingrédients consulter au fabricant). C'est une diviseuse volumétrique. La masse est absorbée par un piston, par la suite est comprimée et expulsée. Ce système fournit un bon précision de pesaje et il ne punit pas la masse.

#### Autres caractéristiques:

- Préparée pour diviser une masse de 55 % à 70 % d'eau, avec une tolérance dans une précision de poids de 2 % (en dépendant des additifs et l'élasticité de la masse).
- Variateur de vitesse 1080 - 2200 p/h.
- Compte pièces programmable avec arrêt automatique.
- Guide de la table boleadora avec 2 régulations avec lamine de teflon
- Sortie de la table boleuse gauche ou droite
- Circuit fermé d'huile
- Tapis de sortie plastique anti-adherent longueur 1000 ou 700 mm
- Piston en aluminium ou en Rislán
- Trémie inox 45 kg

#### Options:

- Couercles en acier inoxydable
- Tambour en acier inoxydable
- Farineur mécanique( pour boleuse)
- Régulation de vitesse électrique
- Piston sans graissage
- Moteur tapis de sortie
- Prise de courant externe
- Commande à distance avec câble
- Tableau de commandes extérieur
- Système pour obtenir double poids
- Tapis de sortie extra 1200 diviseuse
- Tapis de sortie extra 1200 boleuse
- Trémie revêtue de téflon
- Trémie 80, 150 ó 200 kgs.
- Trémie conique 50,100 kgs.