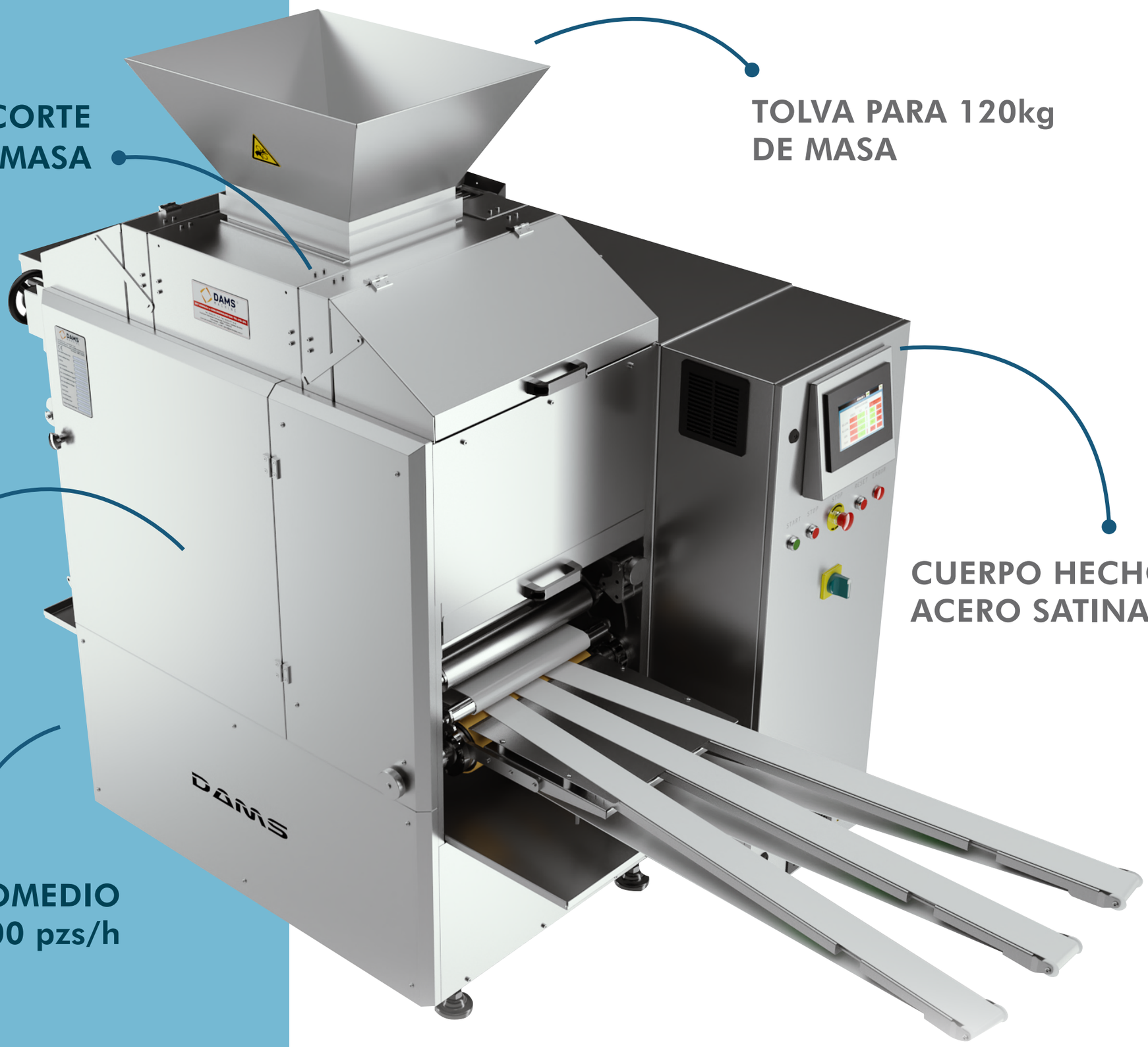
TechnoFood
panadería

DIVISORA BOLEADORA | MODELO 3 FILAS

SISTEMA DE CORTE
SIN ESTRÉS DE LA MASA

TOLVA PARA 120kg
DE MASA



3 FILAS DE
PRODUCCIÓN

CUERPO HECHO EN
ACERO SATINADO 304

CAPACIDAD PROMEDIO
DE 5500 pzs/h

DAMS® MACHINE

EQUIPOS
IMPORTADOS

MODELO 3 filas

- Se utilizan diferentes tambores exteriores para cortar la masa en diferentes rangos de peso. La capacidad promedio de dividir y boleador de masa es de 5500 piezas en 1 hora.
- Dado que se utiliza muy poca harina en la sección de masa, proporciona un entorno de trabajo limpio. Se puede ajustar la cantidad de harina que se le da a la masa cortada. El sistema de lubricación se ajusta automáticamente durante el proceso de corte de la masa. A diferencia de otras máquinas, no estresa la masa debido al corte no presurizado.
- Debido a que hay pistones neumáticos en la máquina, se requiere aire a una presión mínima de 4 bar para el funcionamiento de la máquina.
- Los ajustes se realizan fácilmente desde la pantalla táctil controlada por PLC; los ajustes mecánicos son simples de usar y fáciles de aprender; la información sobre el uso puede almacenarse en la memoria y usarse continuamente; las fallas eléctricas y electrónicas que pueden ocurrir se muestran en la pantalla del PLC con una imagen y un texto.
- Es fácil desmontar, instalar y reemplazar correas y piezas en funcionamiento, la limpieza diaria es fácil.
- La velocidad de todas las correas se puede ajustar el nivel deseado.
- En caso de mal funcionamiento, el acceso remoto se puede realizar con el programa PLC (Opcional).

Modelo	Piezas por hora	Ancho mm	Largo mm	Alto mm	Voltaje kw	Peso kg
3 FILAS	5500	1160	2610	1870	220V 60 hz - Monofásica Trifásica	950

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood