

Hydraulic Dough Divider (square divider)

Diviseuse hydraulique (carré)

Divisora Cuadrada Hidraulica

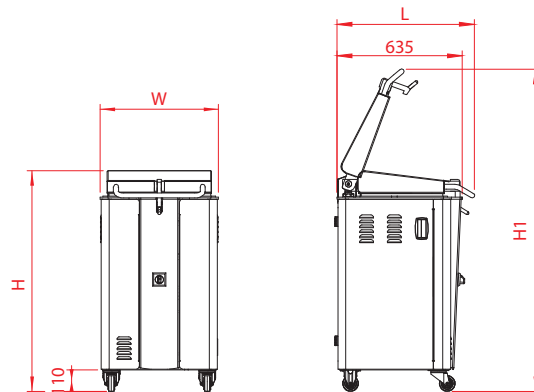


42





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMHD 10 PMHD 10A	PMHD 20 PMHD 20A	PMHD 24 PMHD 24A	PMHD 30 PMHD 30A	PMHD 1020 PMHD 1020A	PMHD 1530 PMHD 1530A
Operation Opération Operación		Semi-automatic or full automatic Semi-automatique or totalement automatique Semiautomático o totalmente automático					
Number of division Division Número de división	pcs pcs PC	10	20	24	30	10/20	15/30
Dividing range Poids pâte Gama de división	g g g	300-2000	150-1000	120-820	90-650	150-1600	90-1050
Capacity Capacité Capacidad	pcs / h pcs / h PC / h	900	1800	2100	2700	900 (20) 1800 (10)	1350 (30) 2700 (15)
Hopper capacity Capacité de la trémie Capacidad de la tolva	kg kg kg	20	20	20	20	16	16
Hopper depth Profondeur de la trémie La profundidad de la tolva	mm mm mm	120	120	120	120	120	120
Dividing sizes Taille de la division La división de tamaños	mm mm mm	200x100	100x100	100x80	80x80	100x100 (20) 200x100 (10)	80x80 (30) 163x80 (15)
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	600	600	600	600	600	600
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	700	700	700	700	700	700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1120	1120	1120	1120	1120	1120
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	1635	1635	1635	1635	1635	1635
Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Weight Poids de la Machine Peso	kg kg kg	240	240	240	240	240	240



Machine suitable to divide dough used in bakeries and pastry workshops. Noiseless and reliable hydraulic unit. High quality painted structure and stainless steel version available. Reduced dimensions. Basket and knives in stainless steel. Button for the cleaning of the knives. Usable as a press. Dough up to 70/80% water. Working cycle in semi-automatic models: pressing and cutting by a joystick, manual lid opening and closing. Working cycle in automatic models: pressing time adjustable by PLC, automatic pressing, cutting and lid opening.



Machine indiquée pour diviser la pâte utilisée dans les boulangeries et les pâtisseries. Structure en acier avec peinture cuite au four. Version en acier inoxydable disponible. Dimensions réduites. Cuve et couteaux en acier inox. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Peut-être utilisé comme presse. Pompe hydraulique silencieuse et fiable. Pâte 70/80% eau. Cycle de travail semi-automatique: pressage et coupe avec un joystick, ouverture manuelle du couvercle. Cycle de travail - automatique: temps de pressage réglable par un PLC, pressage, coupe et ouverture du couvercle automatiques.



Máquina utilizada para dividir masa en las panaderías, pastelería y workshops. Noiseless unidad hidráulica fiable. La alta calidad y estructura pintada de acero inoxidable disponible. Dimensiones reducidas. Canasta y cuchillas en acero inoxidable. Botón para la limpieza de las cuchillas. Se puede usar como una prensa. Dough hasta el 70/80% de agua. El ciclo de funcionamiento en los modelos semi-automáticos: prensado y corte mediante un joystick, tapa de apertura y cierre manual. El ciclo de funcionamiento en los modelos automáticos: tiempo de prensado ajustable por el PLC, presionando automático, apertura de la tapa y cortar.