

pietroberto



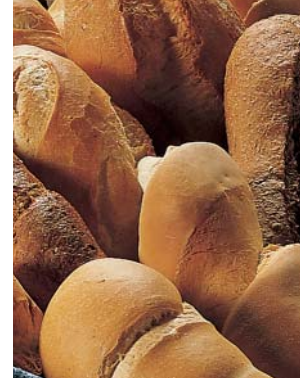
COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

TEIGTEILMASCHINEN

Divisoras volumetricas

Volumetrische Teigteilmaschine

Divisora volumetrica



OMEGA 3-4



Der Teigteiler arbeitet mit hydraulischem Antrieb ohne Beölung, also ohne Ölverbrauch und mit geringer Wartung. Die Maschine ist in zwei Versionen, mit verschiedenen Gewichtsbereichen, lieferbar: OMEGA 3 und OMEGA 4. Dank der Regulierung des Pressdruckes von 35 bis 60 atm sind auch aufgegangene Teige gewichtsgenau zu portionieren. Die Maschine ist entweder mit vorderem oder mit seitlichem Auslaufband (links oder rechts) ausführbar, höheverstellbar (max. 90 cm). Ausgestattet mit Fülltrichter aus Edelstahl, 150 kg Fassungsvermögen, und mit automatischem Mehlstreuer. Größere Trichter auf Wunsch lieferbar.

- Auf Wunsch auch in Edelstahl Ausführung
- *A pedido, version en acero inoxidable*

Divisora dotada de sistema hidráulico y realizada en dos versiones: OMEGA 3 y OMEGA 4. Su característica principal es la total ausencia de sistema de lubricación y por lo tanto el ahorro de aceite y de mantenimiento: resultado conseguido a través del empleo de materiales especiales y una técnica avanzada. Es posible dividir masas fermentadas, gracias a la posibilidad de regular la presión del pistón de empuj de la masa de 35 a 60 atm actuando sobre el sistema hidráulico. Amplia gama de pesos. Versión con descarga de frente y con descarga lateral (a la derecha o a la izquierda), los dos modelos son ajustables en altura (max. 90 cm) Tolva en acero inoxidable de kg 150 y enharinador automatico en dotación. Bajo pedido, se suministra tolva de mayor tamaño.



Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewichtsbereich Peso		Stundenproduktion Producción por hora		Gewicht Peso
		gr 1 p.	gr 2 p.	1 p.	2 p.	
OMEGA 3	3,35	100 ÷ 1600	50 ÷ 600	1200	2400	601*
OMEGA 4	3,35	300 ÷ 3300	150 ÷ 1400	1200	2400	601*

* mit 150 kg Fülltrichter / con tolva de kg 150



Teigteilmaschine

Divisora Volumétrica Automática



V2 V5 V10 V15

Geeignet für die Portionierung und das Wiegen von weichen und empfindlichen Teigsorten, liegt der Hauptvorteil dieses Teilers darin, daß der Teig nicht zu stark beansprucht wird.

Das Schnittsystem drückt das Teigstück nämlich im Kolbeninneren nicht zusammen, sondern saugt es an und stößt es dann wieder aus.

Die Maschine verfügt über einen doppelten Selbstschmierungskreislauf, das in den Kolben eingeführte Öl wird aufgefangen und gefiltert.

Die Einstellung des Gewichtes erfolgt über elektrische Regler mit Display auf der Steuertafel. Der Fülltrichter aus Edelstahl ist innen teflonbeschichtet.

Einstellbarer automatischer Bemehler. Die Maschine wird für die Kombination mit automatischen Produktionsanlagen empfohlen.

Tägliche Reinigung ist nicht notwendig.

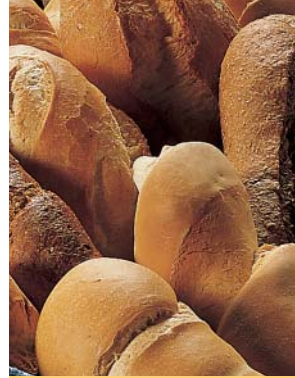
Größere Trichter auf Wunsch lieferbar.

Idonea a dividir y pesar masas blandas y suaves, característica principal de este tipo de divisora es de no maltratar la masa, gracias al sistema de calibración en aspiración.

La máquina tiene un doble circuito de lubricación con filtrado y recuperación de aceite. La regulación del peso es eléctrica con display visualizador puesto en el panel de mando. Tolla en acero inoxidable con recubrimiento interior de teflón.

Enharinador regulable automático. Se recomienda la combinación con otras máquinas para líneas de producciones automáticas.

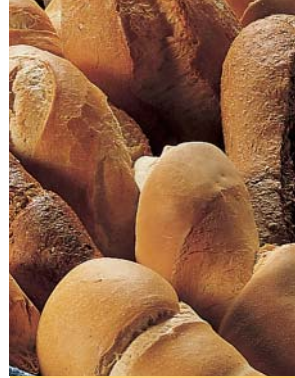
La divisora no requiere aseo diario. La divisora V2 corta en dos filas paralelas. A pedido, un sistema patentado de duplicación permite obtener, además de los pesos normales, piezas de peso doble por medio de sobreposición automática de las piezas. Bajo pedido, se suministra tolla de mayor tamaño.



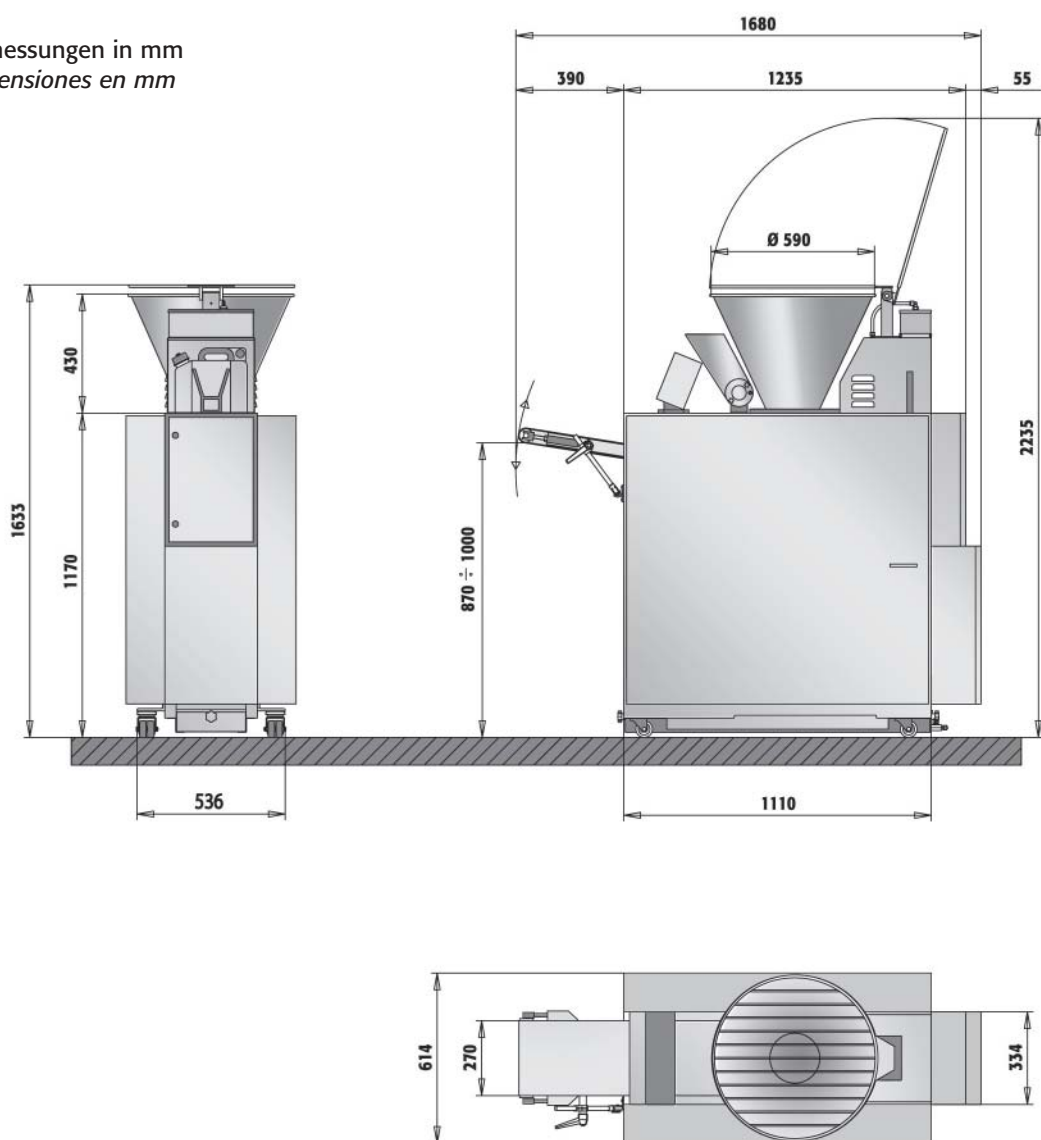
- Auf Wunsch auch in Edelstahl Ausführung
- A pedido, version en acero inoxidable

Modell Modelo	Teigstücke normal Tamaños normal	Teigstücke doppel Tamaños con duplicador	Stundenproduktion Producción por hora	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewicht Peso
	gr	gr		kW	Kg
V 2	40 ÷ 300		1680/4440	2,0	550*
V 5	80 ÷ 700	80 ÷ 1400	840/2220	1,7	550*
V 10	160 ÷ 1200	160÷ 2400	840/2220	1,7	550*
V 15	320 ÷ 1800	320 ÷ 3600	840/2220	1,7	550*

* Mit Trichter Kg 65 / Con tolva de Kg 65



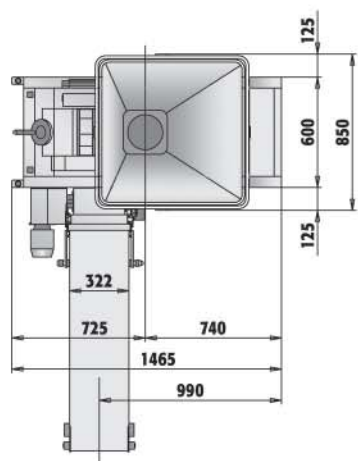
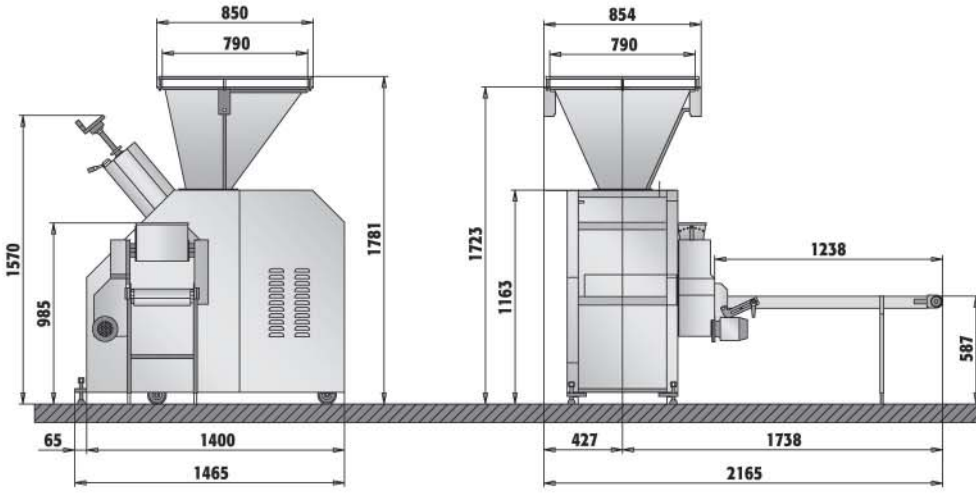
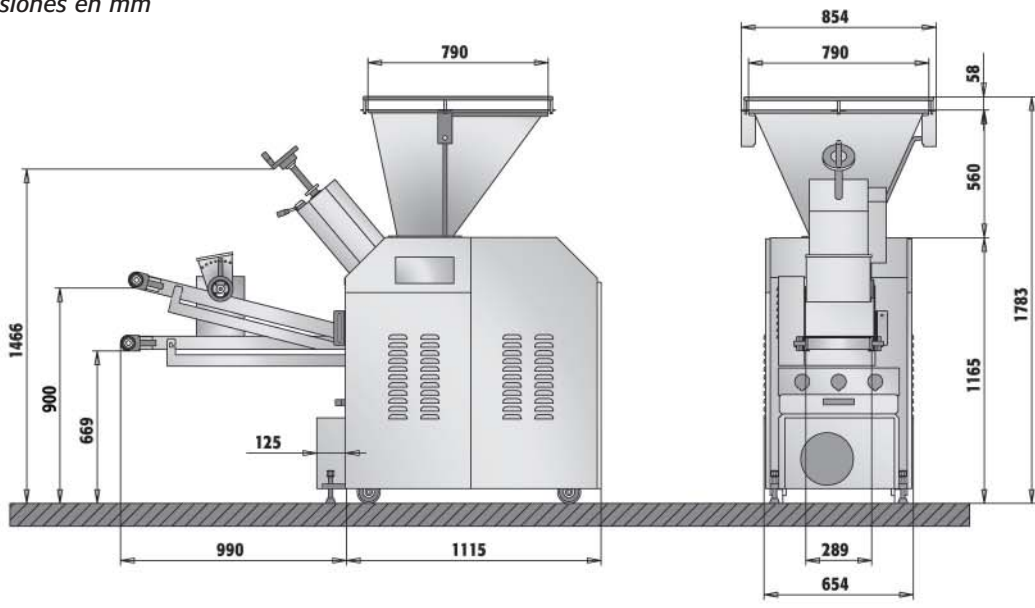
Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



Maschine-Abmessungen mit 65 kg Fülltrichter.
Dimensiones de la maquina con tolva de kg 65.

V2 - V5 - V10 - V15

Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



Maschine-Abmessung mit 150 kg Fülltrichter.
Dimensiones de la maquina con tolva de kg 150.

OMEGA 3-4

OMEGA 3-4 L

Alle Rechte auf Daten, Beschreibungen und Abbildungen sind geschützt. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Anwendungen, die von den vom Hersteller vorgesehenen Einsätzen abweichen, müssen vom diesem genehmigt werden.
No es posible vengar derechos los datos, descripciones u bien ilustraciones. La máquina cumple con las normativas antinfortunisticas, higiénicas y eléctricas vigentes. Se prohíben los usos distintos de los previstos por el fabricante si no son autorizados por el mismo.