

DSF

**PESADORA PARA MASA FERMENTADA
VOLUMETRIC DIVIDER FOR
FERMENTED DOUGH**



13
COLBAKE

WWW.COLBAKE.COM



COLBAKE

DIVIDER - PESADORA



-Divide la masa igual que si se divide a mano, sin desgasificarla ni castigarla.

-Error máximo de pesaje 4% (el error puede ser mayor dependiendo del nivel de fermentación de la masa).

-Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para otros ingredientes consultar primero).

-Ideal para trabajar con masas con alta hidratación (más del 65% de agua).

-Producción máxima 1100 piezas/hora.

-Control mediante pantalla táctil. Posibilidad de almacenar hasta 40 productos diferentes.

-Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).

-Cubiertas de acero inoxidable.

-Cernedor de harina grande con motor trifásico y variador de frecuencia.

-Potencia: 1,9 Kw.

-Voltaje: 3x380V ó 1x220V.

-Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

-Peso: 700kg.

-Divides the dough as if it is divided by hand, without degassing or stressing it.

-Maximum error weighing 4% (the error may be higher depending on the level of fermentation of the dough).

-Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients consult first).

-Ideal to work with dough with high hydration (more than 65% water).

-Maximum production 1100 pieces / hour.

-Control via touch screen. Possibility of storing up to 40 different products.

-Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).

-Stainless steel covers.

-Large flour sifter with three-phase motor and frequency inverter.

-Power: 1,9 Kw.

-Voltage: 3x380V or 1x220V.

-Dimensions packing: 2x1x1,5m.

-Weight: 700kg

Rango de peso (el peso máximo dependerá del grado de fermentación de la masa)

Weight range (the maximum weight will depend on the dough fermentation degree)

Ø Pistón (mm)	Peso mínimo - máximo
Piston Ø (mm)	Minimum-maximum weight (g)
135	150-600
110	175-900
120	200-1300

