

EWINDUSTRIAL DIVIDER 93

Food Equipment

Ready to work 24h / day / Lista para trabajar 24h / día



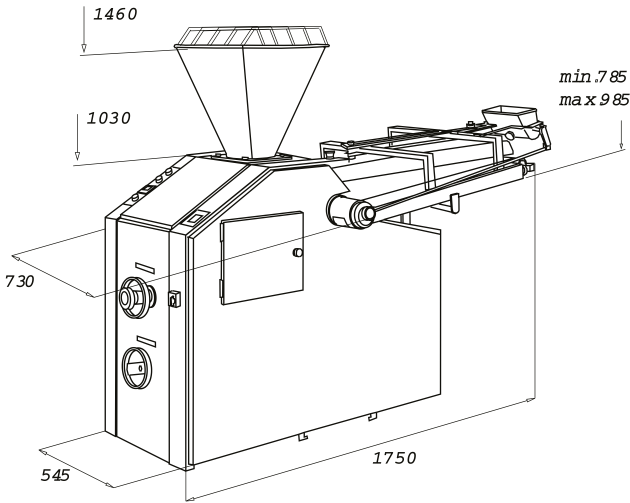
CAPACITY/
CAPACIDAD: 2400_{p/h}

Power / Potencia	Weight / Peso	Length / Largo	Depth / Profundidad	Height / Alto
1,9 kw	700 Kg	180 cm	73 cm	147 cm

FEATURES	EN	ESPECIFICACIONES	ES
----------	----	------------------	----

- The machine can divide dough with a content of water between 50 and 65% (with rounder) and higher than 65% (without rounder).
 - Production of 1400-2400 pieces/hour (to work at lower speed a frequency inverter must be installed).
 - Piececounter** that allows the user to select the number of pieces to be made.
 - Oiling** system with **minimum consumption**.
 - PVC conveyor belt.
 - Rounder** made of **non-sticking teflon**, adjustable to obtain a better rounding.
 - Stainless steel hopper** covered with non-sticking **teflon**, 50 L capacity.
 - Stainless steel covering.
 - Flour duster.
 - Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for other ingredients ask first).
- La máquina puede dividir masa con un contenido de agua entre el 50 y 65% (con teja heñidora) y de más del 65% (sin teja heñidora).
 - Producción 1400-2400 piezas/hora (para trabajar más lento es necesario un variador de frecuencia).
 - Cuentapiezas** que permite seleccionar el número de piezas a realizar.
 - Sistema de engrase con consumo mínimo.
 - Cinta transportadora de PVC.
 - Teja heñidora de teflón antiadherente**, ajustable para conseguir un mejor boleado.
 - Tolva de acero inoxidable cubierta** con teflón antiadherente, capacidad 50 L.
 - Cubiertas de acero inoxidable.
 - Cernedor de harina.
 - Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).

DIVIDERS /
PESADORAS



Weight range		
Ø Piston (mm)	Min (g)	Max (g)
40	15	150
60	20	200
80	25	300
90	30	400
110	50	600
120	80	950
135	140	1300
150	200	1700

INFO EN

The divider model 93 from Ciberpan is an accurate and robust machine. Its function is to divide the bread dough in portions with the desired weight. It is a volumetric divider. The dough is absorbed by a piston, after it is compressed and expelled. This systems offers a good weighing accuracy.

MULTIPLE PISTON DIVIDERS

When it is needed a high production, the dividers are made with multiple pistons, in such a way that for each cycle of work we can get 2, 3, 4 or 5 dough pieces at a time, so the production of the machine is multiplied. However, in these dividers the maximum diameter of the pistons is limited depending on the number of pistons.

INFO ES

La pesadora 93 de Ciberpan es una máquina robusta y precisa. Su función es dividir la masa de pan en porciones con el peso seleccionado. Es una divisora de tipo volumétrico. La masa es absorbida por un pistón, posteriormente es comprimida y expulsada. Este sistema proporciona una buena precisión de pesaje y no castiga la masa.

PESADORA CON PISTONES MÚLTIPLES

Cuando se necesita una producción elevada, las pesadoras se hacen con pistones múltiples, de modo que en cada ciclo de trabajo se pueden obtener 2, 3, 4 ó 5 piezas de una vez, multiplicándose por tanto la capacidad de producción de la máquina. Sin embargo, en estas máquinas el tamaño máximo de los pistones depende del número de pistones.



MULTIPLE PISTON			
Pistons	Pieces/hour	Max (g)	Max Diam (mm)
2	4.800	400	90
3	7.200	300	80
4	9.600	200	60
5	12.000	200	60



OPTIONAL EQUIPMENT

- Hopper of 80, 150, 200 or 250 L capacity.
- Conveyor belt with independent motor: possibility of doubling the maximum weight.
- Automatic speed control by means of frequency inverter.
- Weight regulation motor actioned.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Tolva de 80, 150, 200 ó 250 L de capacidad.
- Cinta transportadora con motor independiente: posibilidad de doblar el peso máximo.
- Control automático de velocidad por variador de frecuencia.
- Regulación de peso motorizada.