

Divisora y Boleadora de Pan

Divide y bolea piezas de masa para pan de igual tamaño, formando y porcionando panes como bollos, conchas y bolillos en segundos.

Características

- Gran flexibilidad gracias al sistema intercambiable del cabezal (RH), por lo que permite crear diferentes tipos en rangos de peso y tamaños en la misma máquina.
- Suave boleado y de fácil ajuste.
- Producción de 3500 piezas por hora aprox.
- Ideal para panes tipo portugueses, pan francés, Bollo, pan de dulce ó
- Concha (no menor a 35 grms.), tortillas de la harina con una producción 50 porciones, panes miniatura o pizza individual



Ventajas

- Es un equipo muy fácil de operar, no requiere de personal especializado.
- Obtendrá la estandarización en las divisiones y boleados.
- Logrará una producción en menor tiempo y con resultados comprobados.
- Bajos costos de mantenimiento.
- Gracias a su peso y material de fabricación, se garantiza gran estabilidad.

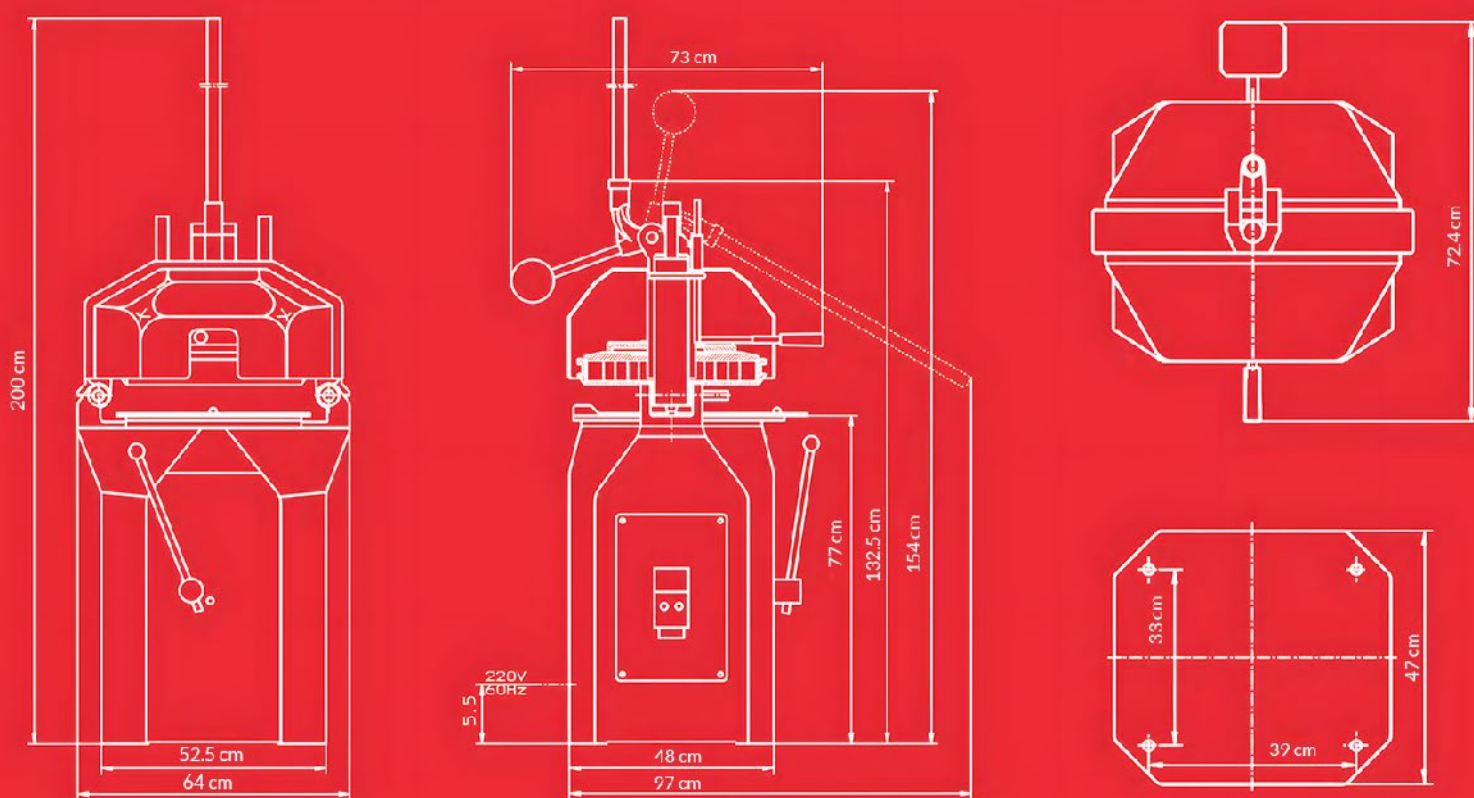
Información técnica

- Voltaje: 220V/ 60 Hz.
- Potencia: 2 kW.
- Peso: 340 kg.
- Dimensiones: 1350 mm. x 610 mm. x 580 mm.

[+ INFORMACIÓN Y CONTACTO](#)

Divisora y Boleadora de Pan

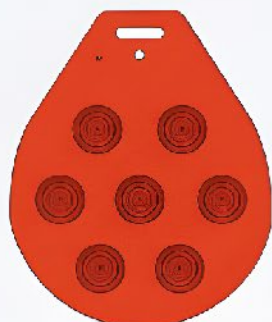
Medidas



4

+ INFORMACIÓN Y CONTACTO 

Platos y número de piezas



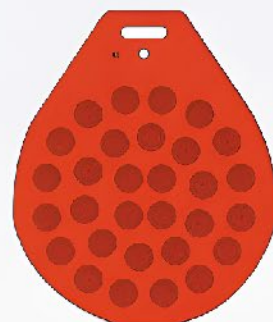
47 7 PIEZAS



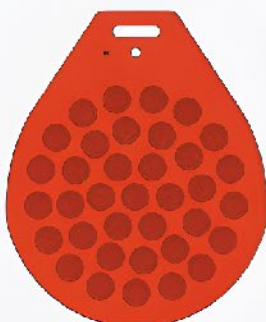
415 15 PIEZAS



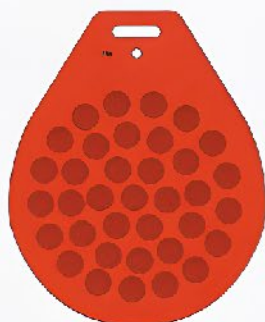
420 20 PIEZAS



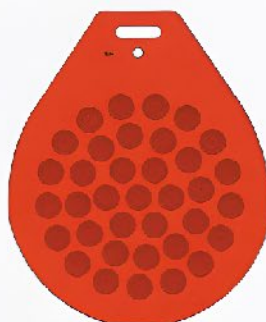
45 30 PIEZAS



46

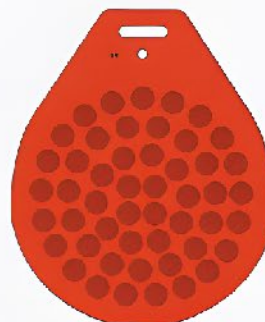


336

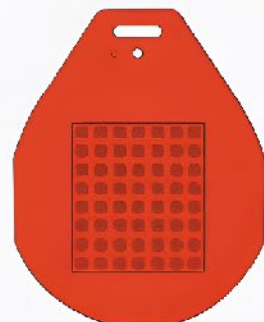


326

36 PIEZAS



50 50 PIEZAS



12 56 PIEZAS

CABEZALES	# DE PIEZAS	# PESO POR PIEZA DE MASA	# DE PLATO
8/250 8/251 RH	7	9 - 21 oz 255 - 595g	47
6/150 6/151 RH	15	5.4 - 9.5 oz 153 - 269g	415
7/70 7/71 RH	20	2.5 - 7.1 oz 71 - 201g	420
4/40 4/41 RH	30	1.4 - 4.3 oz 40 - 121g	45
11/30 11/31 RH	36	1 - 4 oz 29 - 113g	46
10/25 10/25 RH*	36	.9 - 3.3 oz 26 - 93g	336
9/20 9/21 RH*	36	.74 - 2.5 oz 21 - 70g	326
5/18 5/18 RH*	50	.6 - 1.5 oz 18 - 42g	50
MINI	56	.28 - .56 oz 8 - 16g	12

+ INFORMACIÓN Y CONTACTO [↗](#)