



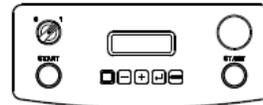
## **DESCRIPCION**

*Las divisoras boleadoras automáticas son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en piezas más pequeñas y sucesivamente, gracias a un plato oscilante, redondear cada una de las piezas hasta obtener bolas de igual forma y peso ¡en unos segundos!*

*Máquina de funcionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado, un cilindro para el corte y uno para el redondeo. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado, de redondeo y de apertura de la cámara de formado. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.*

**Ciclo de trabajo**

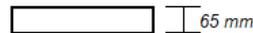
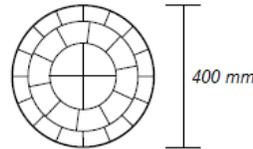
1. introducir el plato manualmente;
2. cerrar la protección anterior;
3. configurar el número de programa  
configurar los tiempos de trabajo  
(prensado, redondeo y cámara);
4. apretar la tecla Start;
5. la máquina prensa, corta y redondea en automático;
6. abrir la protección anterior;
7. sacar el plato con las bolas que se han formado.



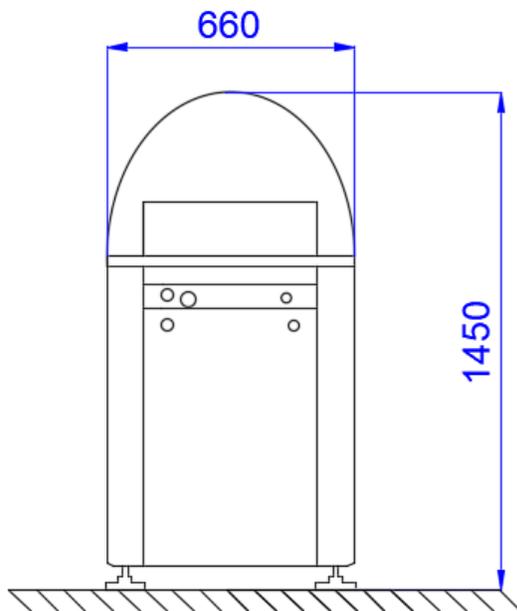
Panel de control



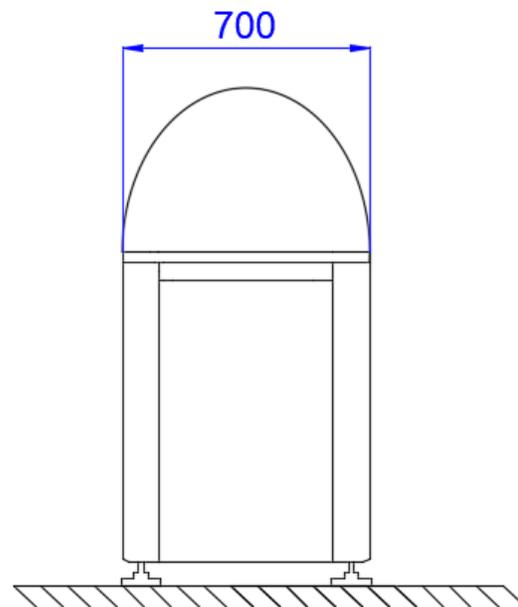
Sistema Hidráulico



**DIMENSIONES**



**VISTA FRONTAL**



**VISTA LATERAL**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA SPA A 30 RANGO 40-135g	660	700	1450	245	4 kg 3600 Pz/h	0.75 Kw 220V/60Hz/3F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85  
www.europan.mx