

## Spezzatrice volumetrica a pistone

### Piston volumetric divider

### Divisoras volumétricas con pistón



Serie di macchine appositamente studiate per la spezzatura di paste tenere usate nella panificazione e nell'industria dolciaria.

- Struttura in acciaio elettrosaldato verniciato a forno
- Tamburo di spezzatura in acciaio normalizzato e cromato a spessore
- Pistone di aspirazione in alluminio anticorrosivo dotato di guarnizioni di tenuta
- Sistema di lubrificazione di tipo forzato con recupero e filtraggio dell'olio
- Sfarinatore automatico indipendente
- Tramoggia in acciaio inox 18/10
- Nastro trasportatore regolabile in altezza
- Ruote pivotanti con sistema di frenaggio per un rapido posizionamento e facile bloccaggio
- Tramogge maggiorate su richiesta

Range of machines purposely designed for dividing soft and medium-hard dough used in bakery and confectionery.

- Fabricated steel structure
- Dividing drum made of normalized and thick chromed-plated steel
- Suction piston of anticorrosive aluminium supplied with O.R. seals
- Forced lubrication system with oil recovering and filtering
- Independent automatic flour sifter
- Hopper made of 18/10 stainless steel
- Height adjustable conveyor belt
- Mounted on casters with locking system
- On request: hopper of special size

Grupo de equipos aptos para la división de pastas utilizadas en los sectores de panificación y de la industria de pastelería.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Tambor de división en acero normalizado y cromado a espesor
- Pistón de aspiración en aluminio anticorrosivo equipado de juntas de cierre
- Sistema de lubricación de tipo forzado con recuperación y filtración de aceite
- Tamizador automático independiente
- Tolva de acero inox 18/10
- Banda transportadora regulable en altura
- Ruedas pivotantes con sistema de freno para un rápido posicionamiento y fácil parada
- Tolvas reforzadas bajo pedido

# Spezzatrice volumetrica a pistone

## Piston volumetric divider

### Divisoras volumétricas con pistón

Modello Model Modelo		V3000AN	V3000BN	V3000CN	V3000DN
Peso pezzature Pieces weight Peso piezas	gr	60-600	100-1000	150-1200	180-1400
Tramoggia Hopper Tolva	kg	50	50	50	50
Produzione Production Produccion	pz/h	1060-2400	1060-2400	1060-2400	1060-2400
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	65x160x142	65x160x142	65x160x142	65x160x142
Peso Weight Peso	kg	375	375	375	375
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	1,5	1,5	1,5	1,5