

DIVISORA OVILLADORA DE MASAS SM430 SINMAG La Divisora Ovilladora permite estandarizar el corte y peso de bollos de masa destinados a productos como marraqueta, frica, completo, berlines, entre muchos otros. Gracias a un sistema de regulación sencillo desde 40 a 120 gramos, es rápida de configurar para distintos productos asegurando un resultado final uniforme y de alta calidad. La Divisora Ovilladora permite minimizar la merma por mal corte manual y evita enfermedades laborales y ocupacionales, tales como tendinitis o síndrome del túnel carpiano.

MODELO	SINMAG SM430	OBSERVACIÓN
Capacidad	30 unidades por carga y hasta 1.500 unidades hora	Máxima capacidad sujeta a operación del cliente
Rango	40 a 120 gramos	
Funcionamiento	Manual, con acción de cabezal, cuchillo y excéntrica	
Potencia	1 kw	
Suministro Eléctrico	Trifásico	
Dimensiones	650x710x2050 h mm	Altura incluye palanca de cabezal