

DIVISORA OVILLADORA AUTOMÁTICA

-  Panel de control LCD programable para un ciclo de trabajo completamente automático con memoria para más de 50 productos.
-  Puertas y paneles de apertura total para un acceso rápido. Todas las piezas críticas son desmontables sin herramientas para su limpieza y mantenimiento. Las ruedas facilitan su movilidad.
-  Tolva de carga de acero inoxidable recubierta de teflón con barras ópticas laterales.
-  Unidad divisora de aluminio recubierta de teflón con estación de corte. Fácil acceso para limpieza o cambio de tipo de masa.
-  Estación de redondeo con ajuste continuo para un redondeo óptimo en todo el rango de peso. Cada porción de masa se redondea dos veces.
-  Los rodillos de alineación en la salida garantizan la correcta colocación de los panecillos en la cinta de salida y una separación uniforme entre los productos.
-  La Syncro M con formadora compacta integrada también es adecuada para panecillos y hamburguesas.
-  Robusto sistema de división y ovillado.

Syncro es una eficiente planta de bollos equipada con un sistema de división suave y un dispositivo de doble boleado. Confíe en la máxima precisión y resultados óptimos de boleado para cualquier tipo de bollos y panecillos.

El exclusivo sistema de dos filas ofrece un rango de peso más amplio sin necesidad de cambiar tambores ni sellos. El peso requerido se ajusta fácilmente a través del panel de control, mientras que el procesador electrónico sugiere automáticamente los parámetros óptimos.

*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	SYNCRO / SYNCRO M
CAPACIDAD MÁXIMA PRODUCCION / TOLVA	3500 piezas hora / 12.5 kg
RANGO DE CORTE	30 - 120 gr / 60 - 160 gr
NÚMERO DE SALIDAS	2
DIMENSIONES	600x580x1780 h mm
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO	Trifásica 400V 3P+T+N / 1.2 kW / 16A
PESO	640 Kg



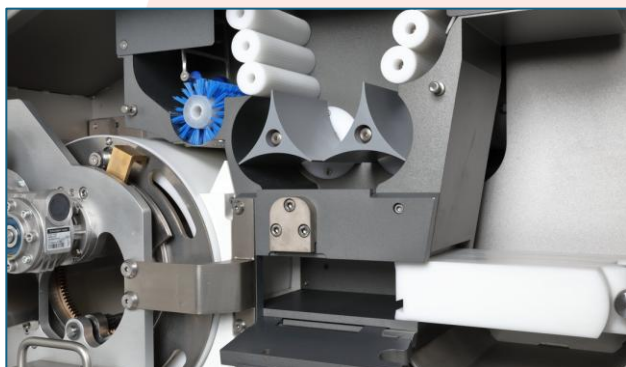
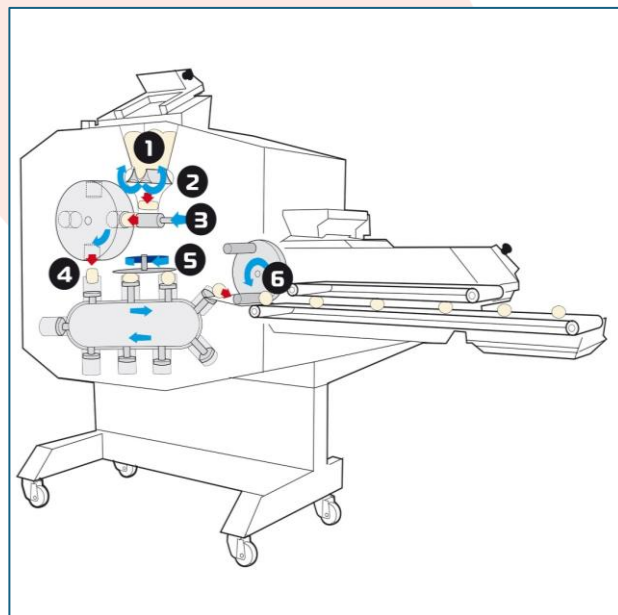
Una formadora larga compacta e integrada opcional proporciona la flexibilidad para producir una amplia gama de bollos, panecillos, perritos calientes y bocadillos, con un mínimo espacio.

Un operador puede producir y cargar fácilmente hasta 3500 bollos por hora. El cambio de producto es fácil y rápido gracias a las recetas almacenadas.

Si actualmente trabaja con una boleadora divisora de bollos artesanal tradicional, puede ahorrar varias horas de trabajo al día sin comprometer sus estándares de calidad ni su flexibilidad.

Su sólida construcción y sus componentes de alta calidad garantizan la máxima fiabilidad. El mantenimiento es rápido y sencillo. Todas las puertas y paneles de acero inoxidable se pueden abrir y todas las piezas son fácilmente accesibles. El completo sistema de autocombprobación y el PLC industrial garantizan un funcionamiento rápido e impecable.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL