



DIVISORA DE MASAS FERMENTADAS DE ALTA HIDRATACIÓN

-  DISEÑADA PARA LA DIVISIÓN DE PANES DE ALTA HIDRATACIÓN (70-90% AGUA).
-  CAMBIO MANUAL DE TRES RODILLOS DIVISORES PARA FORMATOS DIFERENTES DE PIEZAS
-  FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI304 Y MATERIALES APTOS PARA EL PROCESADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.
-  SU DISEÑO DE CORTE NO DESGASIFICA O CASTIGA LA MASA
-  PANEL DIGITAL PARA UNA GESTIÓN INTELIGENTE DE LA PRODUCCIÓN
-  SU DISEÑO PERMITE QUE SUS CINTAS PUEDAN SER PLEGADAS
-  DISEÑADA, FABRICADA Y ENSAMBLADA EN ESPAÑA BAJO LAS NORMAS EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.



La divisora automática de masas de alta hidratación es el equipo ideal para la división de piezas de pan como Ciabattas, Baguettes rustico, entre otros, con una grande capacidad de personalización en tamaños y formas.

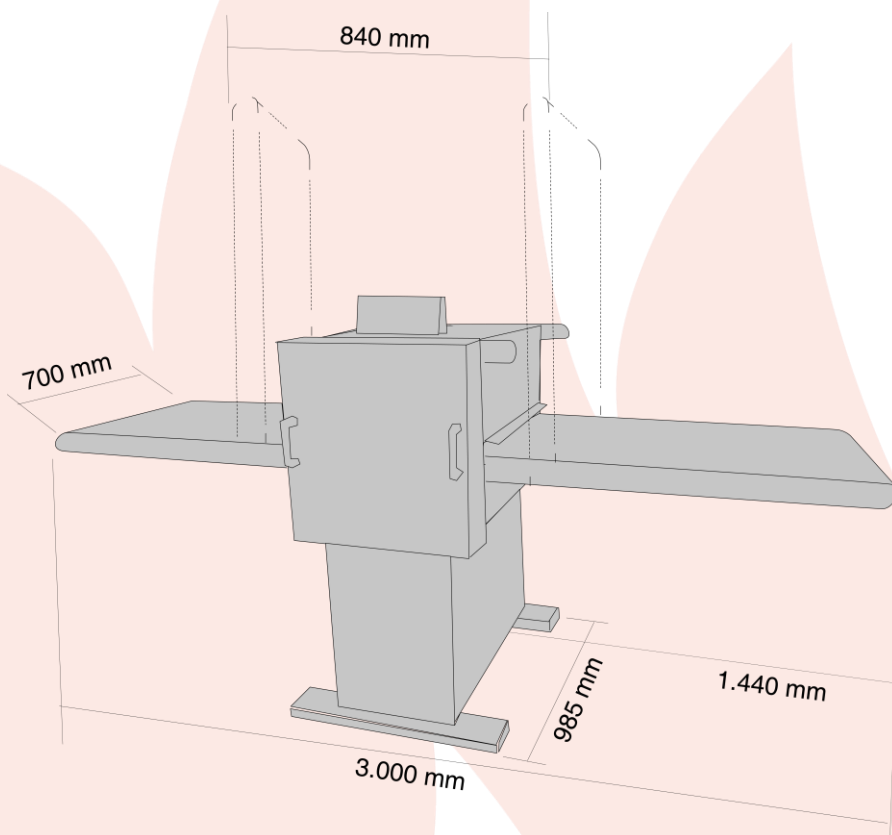
Debido a su especial proceso: harinas de fuerza, reposos importantes, poco castigo en la división de piezas, etc. nos permite producir panes de alta calidad y en formatos variados.

La TXA-MINI exige la extensión manual del bloque de masa prefermentado en la cinta de carga. Tras la división-formado automático, la recogida del producto es manual.

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

MODELO	MINI
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES MÁXIMAS (frente, profundidad, alto)	3000x1080x1450 (H) mm
DIMENSIONES PLEGADA (frente, profundidad, alto)	900x1080x2240 (H) mm
ENERGÍA / POTENCIA / AMPERES	Trifásica 400V 3L + T + N / 0.6 kW / 2.1 A Monofásica 220V 2PH + T / 0.6 kW / 2.1 A
PESO	315 kg

INNOVAPAN.CL



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

INNOVAPAN.CL