Volumetric Dough Divider

Diviseuse Volumétrique

Divisora Volumétrica Para Masa













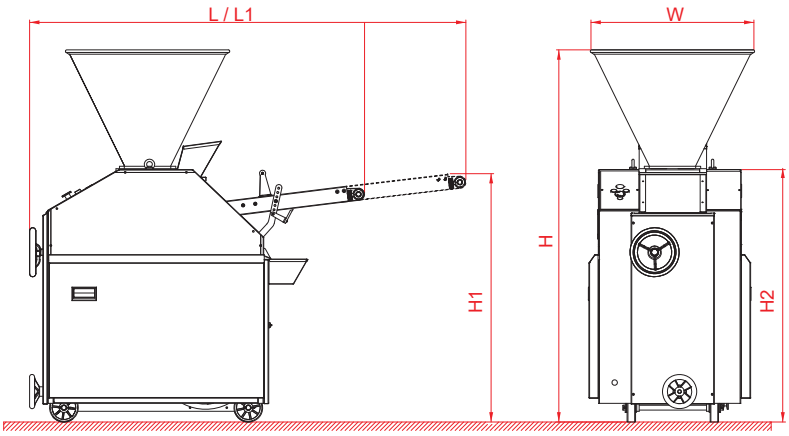








Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMVD 2000
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	1000 – 2000
Dough dividing range / Piston diameter Intervalle de Division / diamètre du piston Corte de la masa de peso/ Ø Piston	gr / mm g / mm g / mm	50 – 200 / Ø 70 80 – 400 / Ø 90 100 – 600 / Ø 110 200 – 1000 / Ø 130
Hopper capacity Capacité Bunker Capacidad de la tolva	kg kg kg	60
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	665
Length (L / L1) Longueur (L / L1) Longitud (L1 / L)	mm mm mm	1780 / 1400
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1520
Height of dough exit (H1) Hauteur de sortie des Pâtons (H1) Altura de la salida de masa (H1)	mm mm mm	960 ± 80 / 95
Height of dough exit (H2) Hauteur de sortie des Pâtons (H2) Altura de la salida de masa (H2)	mm mm mm	1050
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	Kw Kw kW	1.5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	405



The Grosmac volumetric dough divider machine, uses the latest system of the dough processing technology, cuts the dough at the requested weight without pressing and harming the dough. All the surfaces contacting the dough are made of stainless steel. It cuts the dough with its weight due to the vacuum generated by piston cylinder movement. The lubrication system is automatically operated. Thus, the machinery is provided to have longer life. All surfaces are lubricated with the oil which is compatible of food. The hopper is made of stainless steel.

Optional:
1. Digital control panel
2. Touchscreen control panel
3. Hopper with Teflon coated
4. Speed controlling device (variator)
5. Larger hopper (90 kg dough capacity)

La Diviseuse Volumétrique vient en aide aux établissements faisant de la production en série. Grâce au tambour de division et au piston d'aspiration, la division est faite sans que la pâte est maltraitée et serrée, c'est fait comme si c'est fait à la main. Durant la coupe, le système de graissage fait le graissage automatiquement avec de l'huile compatible aux aliments sur toutes les surfaces. Cela permet à la machine d'avoir une longue durée de vie. Il n'est pas nécessaire de nettoyer le système de division. Le système de filtre prévient à ce que la farine, pâte et autres chose similaires incrusté dans l'huile parviennent au piston et au tambour. La trémie et la carrosserie sont fabriquées en acier inoxydable.

En option :
1. Panneau de contrôle numérique
2. Panneau de commande à écran tactile
3. Trémie avec revêtement en téflon
4. Dispositif de contrôle de la vitesse (variateur)
5. Trémie plus grande (capacité de la pâte de 90 kg)

La divisora de masa es el sistema más avanzado de tecnología para el procesamiento de masa. Esta máquina corta la masa con el peso solicitado sin aplicar presión ni dañar la masa. Todas las superficies que entran en contacto con la masa están hechas de acero inoxidable. La masa se corta según su peso gracias al vacío generado por el pistón del cilindro, y el sistema de lubricación funciona automáticamente, lo que permite que la maquinaria tenga una vida útil más prolongada. Además, todas las superficies se lubrican con un aceite compatible con los alimentos. La tolva también está fabricada en acero inoxidable.

Bajo pedido:
1. Panel de control digital
2. Panel de control con pantalla táctil
3. Tolva con recubrimiento de teflón
4. Dispositivo de control de velocidad (variador)
5. Tolva más grande (90 kg de capacidad de masa)

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.