

Nova

MAQUINARIAS

Panadería

NUEVO DISEÑO

Ficha técnica

Divisora 30MP PREMIUM



La divisora 30MP es una maquina robusta, sólida y de larga duración, permite dividir la masa en 30 partes iguales.

Nova en su política de sanidad utiliza los siguientes materiales para la parte que encuentra en contacto con los alimentos.

- a. La tapa y la mesa están cubiertas de acero inoxidable 304, en la parte exterior.
- b. Cuchilla de corte fabricada en acero inoxidable 304, homogéneamente distribuido el cual garantiza el mismo peso de la masa.
- c. La prensa para corte en la región de contacto con el alimento está fabricada en polietileno de alta densidad sanitario el cual tiene alta resistencia al golpe y duradero.
- d. La mesa está recubierta con chapa inoxidable, para optima limpieza y duración, la divisora 30mp premium es apta para el uso de productos alimenticios.

> CARACTERÍSTICAS DE RENDIMIENTO

- Divide en 30 piezas la masa.
- Capacidad 0.9- 3.0 kg.
- Una palanca para cada función: presionar, nivelar y dividir.
- Equipo compacto y de alta producción.
- Base con orificios para anclaje.
- Con margen de error de ± 3 grados.

> BENEFICIOS

- Calidad de corte y estandarización.
- Cuenta con un mecanismo de auto limpieza, para la prensa.
- Mejoramos su estructura para que la limpieza sea más rápida y fácil.



DIMENSIONES

FUNCIONES DE LAS PALANCAS



1. Bloqueador

Bloquea la prensa.

2. Palanca principal

Se encarga de prensar y cortar la masa.

3. Trabador

Se encarga de trabar la cuchilla.

ANCHO	ALTO	LOGINTUD	PESO
0.43 m	1.07 m	0.45 m	130 Kg

NOTA:

La Divisora 30MP PREMIUM en las zonas alimentarias está construida totalmente en acero inoxidable, y cumplen con la normativa vigente de seguridad e higiene.

Si el uso y el mantenimiento de la Divisora 30MP PREMIUM son los adecuados, el buen funcionamiento y los mejores resultados están garantizados.

