

DIVISORA AUTOMÁTICA VOLUMÉTRICA **Modelo PM 1 piston (PM 1P110)**

UTILIZACIÓN

División y pesaje automático de la masa para panes y barras (sistema volumétrico).

CAPACIDADES

**Velocidad de 900 a 2 700 piezas por hora(*).
Pastones de 80 gr a 800 gramos (*).**

(*). Informaciones dadas a título indicativo. Pueden cambiar con arreglo al tipo de la masa.

CARACTERÍSTICAS

Contador digital de cuenta atrás de pastones.
Paro automático de la división cuando el número de pastones escogidos es alcanzado.

Sistema de decantación y filtrado de aceite.
Lubricación automática de la mecánica mediante un circuito cerrado con decantación y filtrado
⇒ consumo reducido de aceite.

Cernedor de harina mecánico y desembragable.
Permite que los pastones no se peguen antes del cargamento en la cámara de reposo.

Tolva cerrada, inoxidable de rilsan de 220 Kg de masa :
Aumenta la regularidad del peso de los pastones

Máquina sobre ruedas:
Permite una fácil movilidad de la máquina sin esfuerzo.

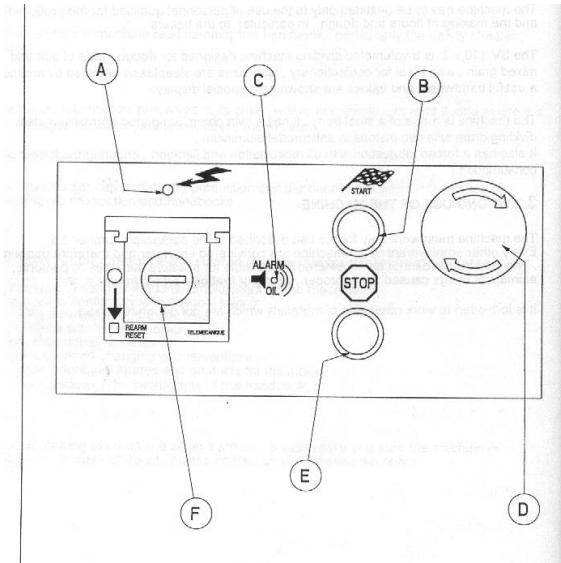


ACESORIOS — OPCIONES

Ajuste del peso de los pastones sobre un cuadro electrónico en fachada de la máquina.

PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN

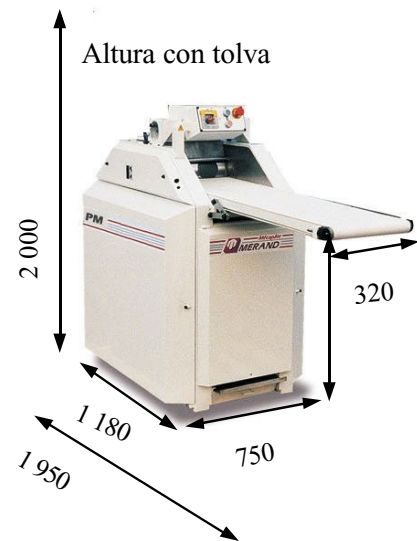


- A- Indicador luminoso marcha/parada
- B- Conmutador ON/OFF
- C- Timbre de alarma eléctrica
- D- Paro de Emergencia.
- E- Conmutador de parada
- F- Conmutador general

TOLVA CERRADA



DIMENSIONES TOTALES



PESO-EMPAQUETADO

Peso neto : 520 Kg

Embalaje en cajón de cartón sobre paleta :

Peso bruto : 550 Kg

Dimensiones (Largo X Anchura X Altura) :
1,00m X 2,00m X 1,50m

Embalaje en cajón de madera sobre paleta () :*

Peso bruto : 600 Kg

Dimensiones (Largo X Anchura X Altura) :
1,00m X 2,00m X 1,50m

(*) Cajón marítimo, embalaje madera no tratada

SEGURIDAD E HIGIENE

La pesadora PM 1P es conforme con :

- La norma de seguridad 89/392 establecida por la CEE.
- La legislación del trabajo

PROPIEDADES ELÉCTRICAS

- 380 Volts / 50 Hz / 1,5 Kw
- 380 Volts / 60 Hz / 1,5 Kw
- 220 Volts / 50 Hz / 1,5 Kw
- 220 Volts / 60 Hz / 1,5 Kw

Alimentación: cable de 3 m con conector macho TRI + T + N

 **Mécapâte**
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribuido por :