

## DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA **POLO AUTO**

### UTILIZACIÓN

- Máquina para dividir una cantidad de masa y bolearla.
- Máquina especialmente indicada para hacer panecillos o pastones para pizzas.
- Peso de 30 gr a 130 gr.
- Capacidad máxima : 4 kg

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

### CARACTERÍSTICAS

<b>Modelo</b>	<b>Peso mini</b>	<b>Peso maxi</b>
POLO Auto 30 S	40	130
POLO Auto 36 S	30	110

- Prensado, corte et boleado se realicen automáticamente.
- Máquina entregada con 3 bandejas cuyas marcas corresponden al número de divisiones escodidas.
- Motor protegido por un disyuntor

#### **Comodidad en el trabajo.**

Basta con pulsar los botones para que todas las operaciones de « prensado, corte y boleado » se realicen automáticamente.

#### **Limpieza y mantenimiento fácil.**

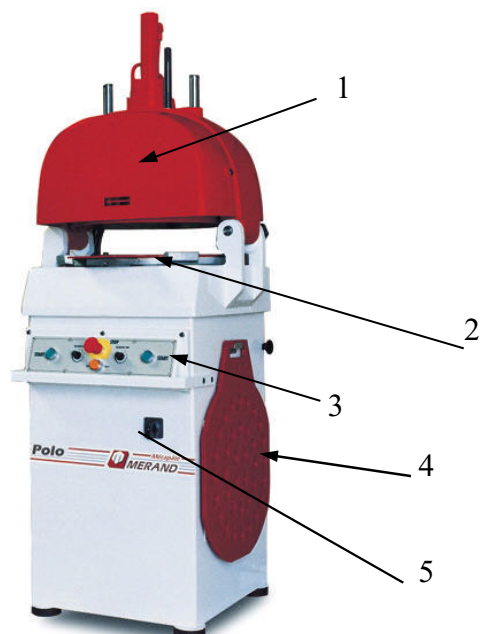
Gracias al desmontaje rápido de la cabezal y la posibilidad de inclinar la cabezal de división sobre el lado.



### ACESORIOS

- Bandeja de boleado

## PRESENTACIÓN



- 1 - Brazo-palanca de presión
- 2 - Palanca de corte
- 3 - Mesa de boleado
- 4 - Palanca de boleado
- 5 - Bandeja de boleado en plástico o aluminio

## PESO-EMPAQUETADO

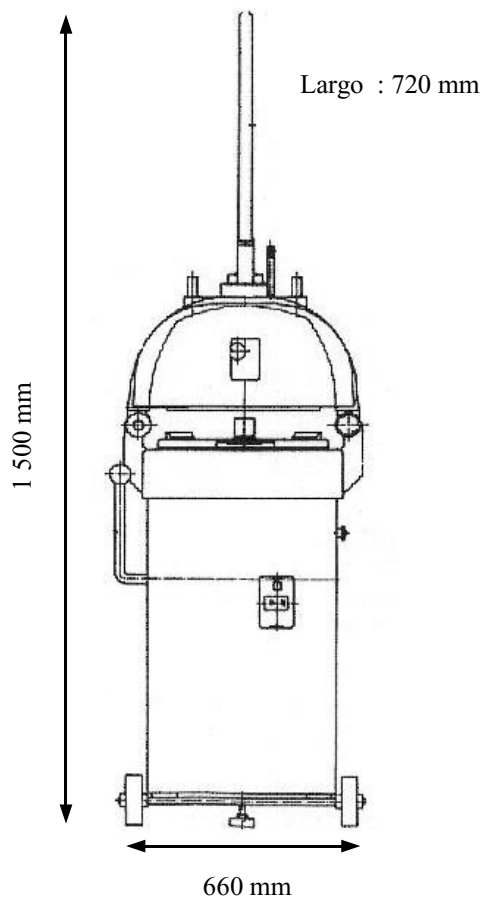
Peso neto : 300 kg

*Embalaje en cajón de cartón sobre paleta :*

Peso bruto : 350 Kg

Dimensiones (Largo X Anchura X Altura) :  
680 mm X 780 mm X 1 610 mm

## DIMENSIONES TOTALES



## PROPIEDADES ELÉCTRICAS

- 380 Volts / 50 Hz / 0,75 Kw
- 380 Volts / 60 Hz / 0,75 Kw
- 220 Volts / 50 Hz / 0,75 Kw
- 220 Volts / 60 Hz / 0,75 Kw

## SEGURIDAD E HIGIENE

La divisora boleadora es conforme con :

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

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

Distribuido por:

MÉRAND Mécapâte S.A. ■ Z.I. de la Turbanière ■ BRÉCÉ ■ 35530 NOYAL SUR VILAINE ■ FRANCE  
© + 33 (0)2 99 04 15 30 ■ Fax + 33 (0)2 99 04 15 31 ■ internet : <http://www.merand.fr>