

DIVISORA BOLEADORA SEMI-AUTOMÁTICA **POLO SA**

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.

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

CARACTERÍSTICAS

Modelo	Peso mini	Peso maxi
POLO Semi-Auto 22	40	130
POLO Semi-Auto 30	30	100
POLO Semi-Auto 30 S	40	130
POLO Semi-Auto 36 S	30	110

Máquina entregada con 3 bandejas cuyas marcas corresponden al número de divisiones escodidas.

Utilización muy simple

Apoyando sobre un brazo-palanca, se presiona y se iguala la masa. Después, otra palanca activa la salida de las cuchillas para cortar estos pastones grandes.

Por último, una tercera palanca permite activar la rotación de la bandeja y realizar el boleado de los trozos de masa para obtener pequeñas bolas muy regulares.

Limpieza y mantenimiento fácil.

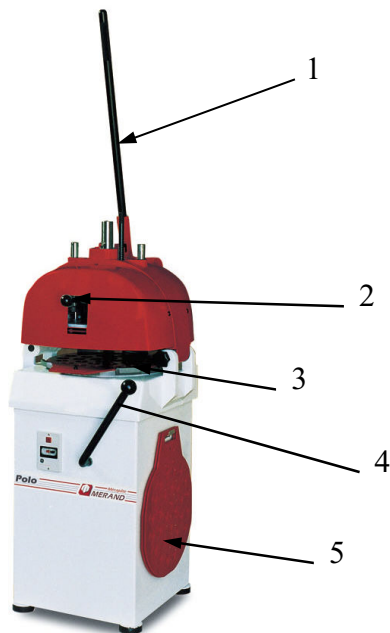
Gracias al desmontaje rápido de la cabezal y la posibilidad de inclinar la cabezal de división sobre el lado.



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

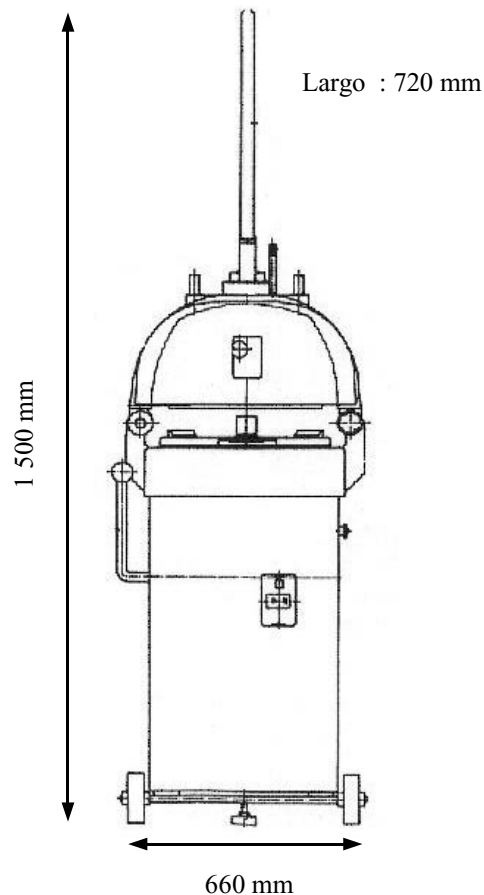
Peso neto : 300 kg

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>