

PESADORAS / DIVIDERS

/// PESADORA HEÑIDORA CLÁSICA
CLASSIC DIVIDER ROUNDER



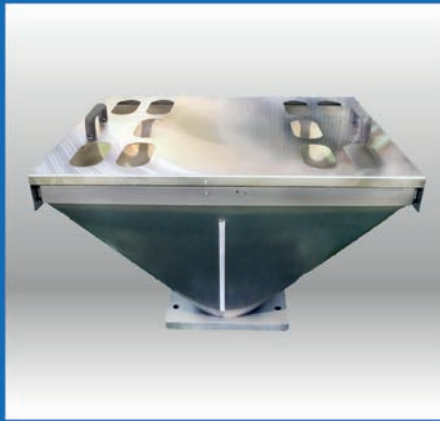
/// PESADORA AUTOMÁTICA
AUTOMATIC DIVIDER



OPCIONES / OPTIONS



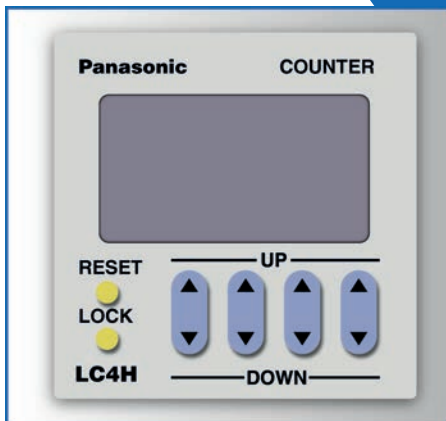
Tolva presión 120 kg.
Pressure hopper 120 kg.



Tolva 100 kg.
Hopper 100 kg.



Tolva 160 kg.
Hopper 160 kg.



Cuenta piezas con paro
Stop-selection piece counter



Variador de velocidad electrónico
Electronic frequency inverter



Variador de peso electrónico
Electronic weight controller



Cernedor eléctrico capacidad normal
Normal capacity electric duster



Heñidora de Cinta
Belt rounder



Mesa trabajo con heñidora
Working table with rounder

MÁS OPCIONES DISPONIBLES / MORE AVAILABLE OPTIONS

- Modelo largo (mesa +30 cm).
- Suplemento emplanchado inoxidable AISI 304.
- Sistema de pistón neumático.
- Tolva 200 kilos.
- Doblador de piezas.
- Tambor superior a 135.

- Long model (+30 cm table).
- AISI 304 stainless steel panels supplement.
- Pneumatic piston system.
- Hopper 200 kg.
- Double piece system.
- Drum over 135.

**/// PESADORA HEÑIDORA NUEVA
NEW DIVIDER ROUNDER**



**/// PESADORA HEÑIDORA MULTIPISTON
MULTIPISTON DIVIDER ROUNDER**



PESADORA COMPACT / COMPACT DIVIDERS

La Pesadora Compact CSM es una máquina precisa, fiable y compacta. Apropia para todo tipo de masas, pues funciona según el sistema de succión al vacío que garantiza un trabajo suave, sin castigar la masa en absoluto.

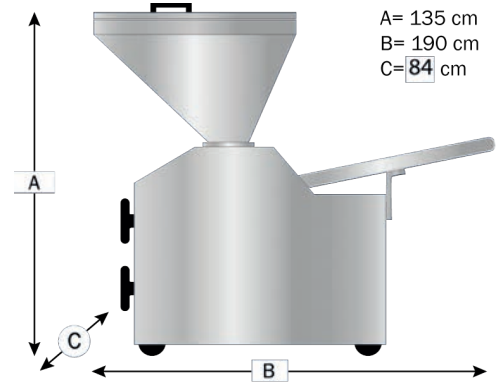
Equipamiento de serie:

- Sistema automático de engrase.
- Peso ajustable manual.
- Variador de velocidad.
- Tolva de 40 kg de masa de acero inoxidable y material antiadherente.
- Cernedor de harina.
- Cuentapiezas digital.

The Compact Divider CSM is an accurate, reliable and compact machine. It is suitable for all kinds of dough, working according to the suction-dividing principle. This procedure does not damage the dough at all.

Standard equipment:

- Automatic lubrication system.
- Manual weight adjustment.
- Frequency inverter.
- 40 kg dough stainless steel hopper with non-stick covering.
- Flour duster.
- Digital piece counter.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO/MODEL	PH 40	PH 60	PH 80	PH 90	PH 100	PH 110	PH 120	PH 135	PH 150
PESO/WEIGHT	15-85 gr.	20-200 gr.	30-300 gr.	40-400 gr.	50-500gr.	60-600 gr.	100-1000 gr.	125-1250 gr.	150-1500 gr.

PESADORA HEÑIDORA / DIVIDER ROUNDER

La Pesadora/Divisora Heñidora CSM es una máquina precisa, fiable y compacta. Apropia para todo tipo de masas, ya que funciona según el sistema de succión al vacío que garantiza un trabajo suave, sin castigar la masa en absoluto.

La Pesadora/Divisora Heñidora combina dos máquinas en una, sin ocupar más espacio que una pesadora normal. La Pesadora Heñidora suministra piezas redondeadas. Perfecto resultado gracias a la utilización de una teja regulable que se adapta al tamaño de la pieza.

Asimismo, la Pesadora/Divisora CSM tiene modelos de varios pistones. Las pesadoras para piezas de pan pequeñas pueden fabricarse con de 1 a 6 pistones. En el caso de piezas de pan grandes, el número de pistones va desde 1 hasta 3, aunque es totalmente adaptable.

Equipamiento de serie:

- Sistema automático de engrase.
- Peso ajustable manual.
- Variador de velocidad.
- Tolva de 40 kg de masa de acero inoxidable y material antiadherente.
- Cernedor de harina.
- Cuentapiezas digital.

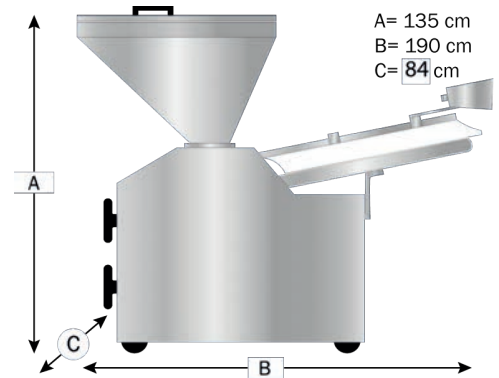
The CSM Divider-Rounder is an accurate, reliable and compact machine. It is suitable for all kinds of dough, working through the suction-dividing principle. This procedure does not damage the dough at all.

It combines two machines in one, but it does not take more space than a normal divider. The Divider-Rounder provides rounded pieces with a perfect result due to the adjustable rounder sheet than can be adapted to the size of the piece.

The CSM Divider has models with several pistons. The dividers for small pieces can be manufactured with 1 to 6 pistons. In case of large dough pieces, the number of pistons ranges usually from 1 to 3, although it can be adapted to the client's needs.

Standard equipment:

- Automatic lubrication system.
- Manual weight adjustment.
- Frequency inverter.
- 40 kg dough stainless steel hopper with non-stick covering.
- Flour duster.
- Digital piece counter.



	MODELO/MODEL	PISTONES/PISTONS
+ Ø 90	HEÑIDORA	2
	HEÑIDORA-CINTA	2
	HEÑIDORA	3
	HEÑIDORA	4
	HEÑIDORA	5
	HEÑIDORA	6
- Ø 90 cm	HEÑIDORA	2
	HEÑIDORA-CINTA	2
	HEÑIDORA	3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL DATA

MODELO/MODEL	PH 40	PH 60	PH 80	PH 90	PH 100	PH 110	PH 120	PH 135	PH 150
PESO/WEIGHT	15-85 gr.	20-200 gr.	30-300 gr.	40-400 gr.	50-500gr.	60-600 gr.	100-1000 gr.	125-1250 gr.	150-1500 gr.

INSTALACIONES DE PANADERÍA



INSTALPAN

Joanna Levin Hamburg
Ilkstraat 55 | 22399 Hamburg, Germany
Tel: +49 40/606717 86 |

E-Mail: info@joanna-levin-hamburg.de

+49 (40) 606 717 86

*La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre las imágenes publicadas sin previo aviso.
*The company reserves the right to bring whatever modifications on the showed images without any notice.