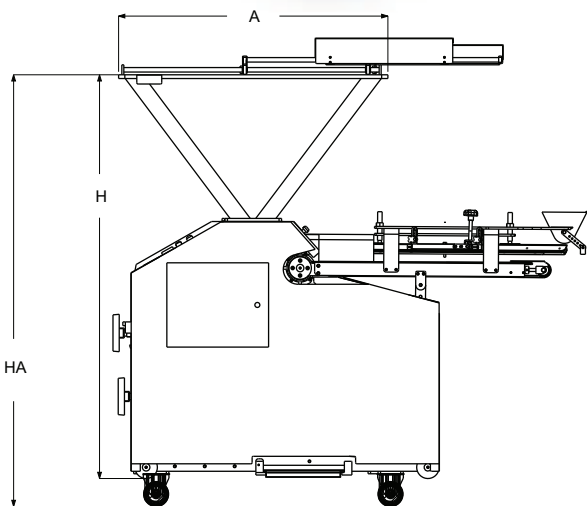


# DV

## PESADORA SIN HEÑIDORA DIVIDER WITHOUT ROUNDNER



11  
COLBAKE



	Capacidad	Forma	Altura	Altura	A	B
	Capacity (liters)	Shape	H	HA		
H50L	50	Redonda/Conic	1493	1605	Ø 530	
H60L	60	Redonda/Conic	1433	1545	Ø 665	
H80L	80	Cuadrada/Square	1468	1580	680	680
H100L	100	Redonda/Conic	1583	1695	Ø 758	
H150L	150	Rectangular	1557	1669	900	780
H200L	200	Rectangular	1619	1731	1080	780
H250L	250	Rectangular	1678	1790	1170	850
H300L	300	Rectangular	1798	1910	1170	850

[WWW.COLBAKE.COM](http://WWW.COLBAKE.COM)



# DIVIDER PESADORA



# DV COLBAKE

*Colom Bakeru Equipment*

- Error máximo de pesaje 2% (masa fresca sin fermentar).
- Divide masa de pan (con harina de trigo, agua, sal y levadura, para masas con otros ingredientes consultar primero).
- La máquina puede dividir masa con un contenido mínimo de agua entre el 50% (50 litros de agua por cada 100kg de harina).
- Cuentapiezas que permite seleccionar el número de piezas a realizar.
- Sistema de engrase con consumo mínimo (aproximadamente 1 litro por cada 10 horas de trabajo).
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia).
- Dimensiones embalaje: 2x1x1,5m.

## OPCIONAL

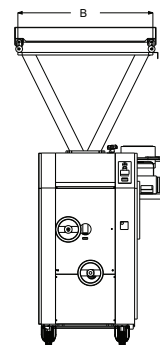
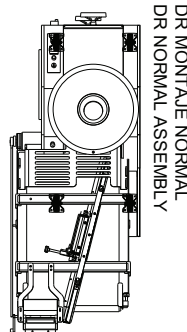
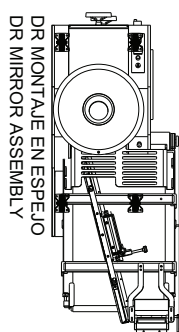
- Engrase automático para la tolva.
- Teflón extraíble para la tolva.
- Harinador con motor + invertir.
- Sistema para doblar el peso.
- Selección de peso motorizada.
- Variador de frecuencia electrónico.
- Engrase trasero para el tambor.
- Ruedas altas giratorias.

- Maximum weighing error 2% (unfermented fresh dough).
- Divides bread dough (with wheat flour, water, salt and yeast, for doughs with other ingredients ask us first).
- The machine can divide dough with a minimum water content of 50% (50 liters of water per 100kg of flour).
- Piece counter that allows to select the number of pieces to make.
- Greasing system with minimum consumption (approximately 1 liter for every 10 working hours).
- Stainless steel covers.
- Flour sifter.
- Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).
- Packaging dimensions: 2x1x1,5m.

## OPTIONAL

- Automatic oiling system for the hopper.
- Removable Teflon for the hopper.
- Flour sifter with motor + inverter.
- Electronic frequency converter.
- Motorized weight selection.
- Back greasing system for the drum.
- High turning wheels (increases by 112 mm machine height).

Rango de peso Weight range	
Ø Pistón (mm) Piston Ø (mm)	Peso mínimo - máximo Minimum-maximum weight
60	15-200
80	25-300
90	30-400
110	50-600
120	80-900
135	140-1300
150 (*)	200-1700



	Pistones	Producción Pcs / H	Diámetros pistón	Teja heñidora	% agua	Cinta transportadora	Potencia	Peso
	Pistons	Production	Pistons size	Prerounder	% water	Conveyor belt	Power(kg)	Weight (kg)
DR	1	1300-2400	Todos	Sí	50-65	PVC 2100x540mm	1,5	700
DR2P	2	2600-4800	90, 80, 60		50-65	PVC 2100x540mm	1,5	750
DR3P	3	3900-7200	80, 60	Sí	50-65	PVC 2100x640mm	1,5	800
DR4P	4	5200-9600	60	Sí	50-65	PVC 2100x740mm	1,5	850
DR5P	5	6500-12000	60	Sí	50-65	PVC 2100x740mm	1,5	880
DV	1	1300-2400	Todos	No	50-90	2100x300mm	1,5	670