



CC_009.1-2

PRENSA AMOVÍVEL Removable head / Prensa amovible Tête amovible		PDV330	PDV336	PDV354	PDV415	PDV422	PDV430	PDV436
PEÇAS (un) Pieces / Piezas / Pièces		30	36	54	15	22	30	36
* PESO EMPÊLO (g)-(oz) * Dough weight / Peso masa / Poids pâton		MIN. 900 (32)	900 (32)	810 (29)	1300 (46)	1300 (46)	1250 (44)	1250 (44)
		MAX. 3000 (106)	3000 (106)	2150 (76)	4500 (159)	4500 (159)	4000 (141)	4000 (141)
* PESO PEÇA (g)-(oz) * Weight of dough pieces / Peso pieza / Poids pièces		MIN. 30 (1)	25 (7/8)	15 (1/2)	85 (3)	60 (2)	40 (1 1/2)	35 (1 1/4)
		MAX. 100 (3 1/2)	80 (3)	40 (1 1/2)	300 (10 1/2)	200 (7)	135 (4 3/4)	110 (4)
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance		230-120V.1ph.50-60Hz 400-230V.3ph.50-60Hz		0,55 (0,75) 0,55 (0,75)	0,55 (0,75) 0,55 (0,75)	0,55 (0,75) 0,55 (0,75)	0,55 (0,75) 0,55 (0,75)	0,55 (0,75) 0,55 (0,75)
Outras voltagens e certificações: sob consulta / Other voltages and certifications: under request / Otros voltajes y certificaciones: bajo consulta / Autres voltages et certifications : sur demande.								
PESO LÍQUIDO (kg)-(lb) Net weight / Peso neto / Poids net		355 (783)	355 (783)	355 (783)	355 (783)	355 (783)	355 (783)	355 (783)
A		760 (29 15/16)	760 (29 15/16)	760 (29 15/16)	760 (29 15/16)	760 (29 15/16)	760 (29 15/16)	760 (29 15/16)
B		730 (28 3/4)	730 (28 3/4)	730 (28 3/4)	730 (28 3/4)	730 (28 3/4)	730 (28 3/4)	730 (28 3/4)
B1		980 (38 9/16)	980 (38 9/16)	980 (38 9/16)	980 (38 9/16)	980 (38 9/16)	980 (38 9/16)	980 (38 9/16)
C		1960 (77 3/16)	1960 (77 3/16)	1960 (77 3/16)	1960 (77 3/16)	1960 (77 3/16)	1960 (77 3/16)	1960 (77 3/16)
C1		1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)
D		820 (32 5/16)	820 (32 5/16)	820 (32 5/16)	820 (32 5/16)	820 (32 5/16)	820 (32 5/16)	820 (32 5/16)
E		100 (3 15/16)	100 (3 15/16)	100 (3 15/16)	100 (3 15/16)	100 (3 15/16)	100 (3 15/16)	100 (3 15/16)
F		970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)

* As capacidades mínima e máxima variam consoante a fermentação, hidratação e as farinhas utilizadas / The minimum and maximum capacities will depend on fermentation, hydration and the flours used / Las capacidades mínima y máxima pueden variar dependiendo de la fermentación, hidratación y las harinas utilizadas / Les capacités minimum et maximum changent selon la fermentation, hydratation et les farines utilisés



(DSA400) DIVISORA SEMIAUTOMÁTICA DE PRENSA AMOVÍVEL
SEMI-AUTOMATIC DIVIDER ROUNDER WITH INTERCHANGEABLE HEAD
DIVISORA BOLEADORA DE PRENSA AMOVIBLE / DIVISEUSE BOULEUSE DE TÊTE AMOVIBLE



EQUIPAMENTO DE SÉRIE
Standard-production equipment
Equipamiento de série
Équipement de série

STANDARD - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO PINTADA E ELEVADA 100MM DO SOLO, COM RODAS
White painted carbon steel frame. 100mm floor raised, with castors / Estructura en acero al carbono pintada. 100mm levantada del suelo, con ruedas / Bâti en acier au carbone. Soulevé 100mm du sol, avec roulettes

ARCO SUPORTE DA PRENSA EM AÇO INOXIDÁVEL
Stainless steel arc head support / Arco soporte de la prensa en acero inoxidable / Arche du support de la tête en inox

LÂMINAS DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL
Stainless steel knives / Láminas de corte en acero inoxidable / Lames en acier inoxydable

TACOS E ARO DA PRENSA EM POLÍMERO TÉCNICO DIN POM C
Dough press and ring built in DIN POM C / Tacos y aro de la prensa construídos en DIN POM C / Presse et anneau en polymère technique DIN POM C

SISTEMA DE ANTI VIBRATÓRIO EM AÇO INOXIDÁVEL
Anti-vibration system in stainless steel / Sistema anti vibratório en acero inoxidable / Système anti-vibration en acier inoxydable

PRENSA AMOVÍVEL E INTERMUTÁVEL (DIVERSIDADE DE PESOS DE 15G A 300G / UNIDADE)
Removable and interchangeable head (wide range from 15g to 300g / unit) / Prensa amovible e intercambiabile (diversidad de pesos de 15g a 300g / unidad) / Tête amovible et interchangeable (variété de poids 15g a 300 g / pièce)

KIT GRATUITO DE PEÇAS SUBSTITUIÇÃO (MOLAS E BATENTE)
Free spare parts kit (springs and stopper) / Kit gratuito de piezas de recambio (muelles y batiente) / Kit gratuit de pièces de substitution (ressorts et butée)

NR12

CE

INOX - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL E ELEVADA 100MM DO SOLO, COM RODAS
Stainless steel frame. 100mm floor raised, with castors / Estructura en acero inoxidable. 100mm levantada del suelo, con ruedas / Bâti en acier inoxydable. Soulevé 100mm du sol, avec roulettes

OPÇÕES
Options / Opciones / Options

USPHS - PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTO INOX PARA USPHS
USPHS upgrade to inox models / Preparación de equipos inox para USPHS / Préparation d'équipement inox pour USPHS

UL-NSF

PRENSA AMOVÍVEL Ø 410MM: 15, 22, 30 E 36 UNIDADES
Removable head ø 410mm: 15, 22, 30 and 36 units / Prensa amovible ø 410mm: 15, 22, 30 y 36 unidades / Tête amovible ø410mm: 15, 22, 30 y 36 unités

PRENSA AMOVÍVEL Ø 364MM: 30, 36 E 54 UNIDADES
Removable head ø 364mm: 30, 36 and 54 units / Prensa amovible ø 364mm: 30, 36 y 54 unidades / Tête amovible ø 364mm: 30, 36 et 54 unités

ACESSÓRIOS
Accessories / Accesorios / Accueil

ARO Ø 410MM
Arc ø 410mm / Aro ø 410mm / Anneau ø 410mm

ARO Ø 364MM
Arc ø 364mm / Aro ø 364mm / Anneau ø 364mm

PRATO 410MM
Plate ø 410mm / Plato ø 410mm / Plateaux ø 410mm

PRATO Ø 364MM
Plate ø 364mm / Plato ø 364mm / Plateaux ø 364mm