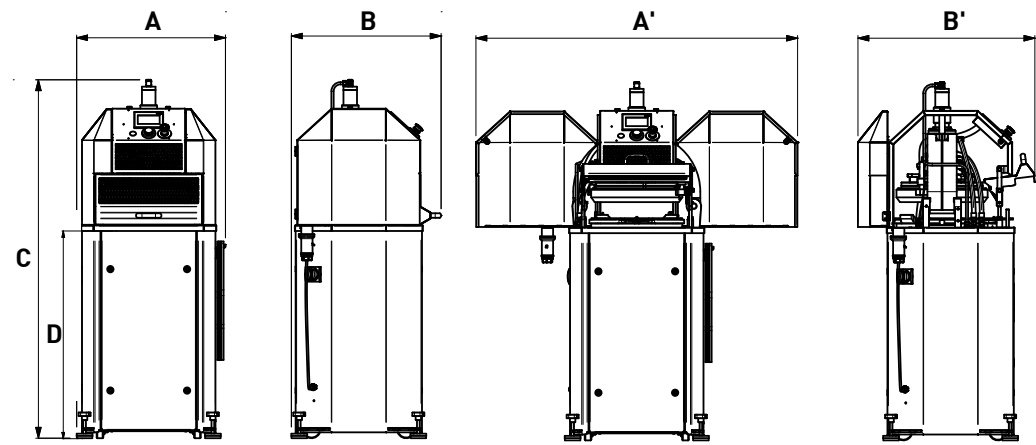




CC_027-3		DAA230	DAA315	DAA322	DAA330	DAA336	DAA354
PEÇAS (un) Pieces / Piezas / Pièces		30	15	22	30	36	54
* PESO EMPÊLO (g)-(oz) * Dough weight / Peso masa / Poids pâton	MIN.	750 (26)	900 (32)	900 (32)	900 (32)	900 (32)	810 (29)
	MAX.	2500 (88)	3000 (106)	3000 (106)	3000 (106)	2400 (85)	2160 (76)
* PESO PEÇA (g)-(oz) * Weight of dough pieces / Peso pieza / Poids pièces	MIN.	25 (7/8)	60 (2)	40 (1 1/2)	30 (1)	25 (7/8)	15 (1/2)
	MAX.	80 (2 3/4)	200 (7)	135 (4 3/4)	100 (3 1/2)	66 (2 5/16)	40 (1 1/2)
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance	CE 400-230V.3ph.50-60Hz	1,3 (1,7)	1,3 (1,7)	1,3 (1,7)	1,3 (1,7)	1,3 (1,7)	1,3 (1,7)
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		305 (672,40)	305 (672,40)	305 (672,40)	305 (672,40)	305 (672,40)	305 (672,40)
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions	A	660 (26)	660 (26)	660 (26)	660 (26)	660 (26)	660 (26)
	A'	1430 (56 5/16)	1430 (56 5/16)	1430 (56 5/16)	1430 (56 5/16)	1430 (56 5/16)	1430 (56 5/16)
	B	665 (26 3/16)	665 (26 3/16)	665 (26 3/16)	665 (26 3/16)	665 (26 3/16)	665 (26 3/16)
	B'	785 (30 7/8)	785 (30 7/8)	785 (30 7/8)	785 (30 7/8)	785 (30 7/8)	785 (30 7/8)
	C	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)	1600 (63)
	D	990 (39)	990 (39)	990 (39)	990 (39)	990 (39)	990 (39)

* As capacidades mínima e máxima variam consoante a fermentação / Maximum and minimum capacities depends on fermentation / Las capacidades máximas y mínimas pueden variar dependiendo de la fermentación de la masa / Les capacités minimum et maximum changent selon la fermentation.



DIVISORA AUTOMÁTICA
AUTOMATIC BUN DIVIDER / DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA /
DIVISEUSE BOULEUSE AUTOMATIQUE



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

INOX - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 Stainless steel AISI 304 frame / Estructura en acero inoxidable AISI 304 / Bâti en acier inoxydable AISI 304
LÂMINAS DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 Stainless steel AISI 304 knives / Láminas de corte en acero inoxidable AISI 304 / Lames en acier inoxydable AISI 304
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 construidos en polímero técnico DIN POM C / Tête et anneau en polymère technique DIN POM C
PRENSA AMOVÍVEL Removable head / Prensa amovible / Presse amovible
MASSAS DE 45 A 75% HIDRATAÇÃO Doughs with 45 to 75% hydration / Masas de 45 a 75% hidratación / Pâtes de 45 à 75% d'hydratation
12 PROGRAMAS DE TRABALHO COM AJUSTE NA PRENSAGEM E NO ENROLAMENTO 12 operating programs with press and roller adjustments / 12 programas de trabajo con ajuste en el prensado y en el enrollado / 12 programmes de travail avec ajustement de pressage et d'enroulage
SENSOR DE PREVENÇÃO DE DESGASTE DO SISTEMA HIDRÁULICO Sensor to prevent hydraulic system wear / Sensor de prevención de desgaste del sistema hidráulico / Capteur de prévention de l'usure du système hydraulique
CE

ACESSÓRIOS Accessories / Accesorios / Accueil	PRENSA AMOVÍVEL: 15, 22, 30, 36 E 54 UNIDADES Removable head: 15, 22, 30, 36 and 54 units / Prensa amovible: 15, 22, 30, 36 y 54 unidades / Tête amovible: 15, 22, 30, 36 et 54 unités
	PRATO Plate / Plato / Plateaux