

DS

DIVISORA ENROLADORA SEMI-AUTOMÁTICA
BUN DIVIDER/ROUNDER SEMI-AUTOMATIC
DIVISORA BOLEADORA SEMIAUTOMÁTICA
DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

FELINO®

SINCE 1936



MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENTS
MÁQUINAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA
MACHINES POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

PT
 Máquina semi-automática
 Número standard de divisões: 30
 Faca estrela em aço inoxidável
 Tempo de enrolamento programável
 Possibilidade de cortar e enrolar ou só cortar
 Calçador e faca facilmente desmontáveis para limpeza
 Máquina com apoios de borracha para redução da vibração

EN
 Semi-automatic operation
 Standard division number: 30
 Stainless steel knife
 Adjustable rounding time
 Possibility of cutting and rounding or only cutting
 Pressure plate and knife easily removable for cleaning
 Machine with rubber base to reduce vibration

ES
 Máquina semiautomática
 N° standard de divisiones: 30
 Cuchillo estrella en acero inoxidable
 Tiempo de boleado programable
 Posibilidad de cortar y bolear ó solo cortar
 Prensa y cuchillo facilmente desmontables para limpieza
 Máquina con apoyos de caucho para reducción de vibración

FR
 Machine semi-automatique
 Numéro standard de divisions: 30
 Couteau en acier inoxydable
 Temps d'enroulement réglable
 Possibilité de couper et enrouler ou seulement couper
 Fouloir et couteau de facile remuement
 Machine avec appuis de caoutchouc pour réduire la vibration

EQUIPAMENTO OPCIONAL
 Calçador e faca para 20 ou 36 divisões

OPTIONAL EQUIPMENT
 Pressure plate and knife for 20 or 36 divisions

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 Prensa y cuchillo para 20 ó 36 divisiones

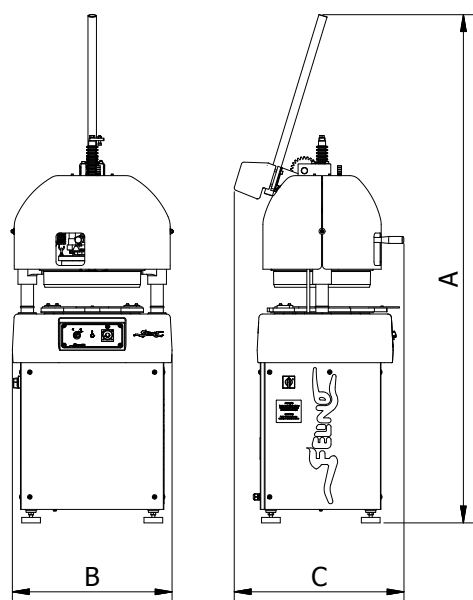
ÉQUIPEMENT OPTIONNEL
 Fouloir et couteau pour 20 ou 36 divisions

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ



Modelos Models Modelos Modèles	(mm) Dimensões Dimensiones Dimensions			(kg) Peso líquido Net weight Peso neto Poids net	(kg) Peso bruto Gross weight Peso bruto Poids brut	(mm) Dimensões da embalagem Packing sizes Dimensiones del embalage Dimensions de l'emballage
DS 30	A	B	C	262	310	800 x 673 x 1700

Modelos Models Modelos Modèles	(kw) Potência Power Potencia Puissance	(*) Alimentação Main supply Alimentación Alimentation
DS30	0,75	3 x 400 V 50 Hz

DS 30

Divisões Divisions Divisiones Divisions	(gr/gramm) Peso da massa Dough weight Peso de masa Poids de la pâte	(gr/gramm) Peso unidade Pieces weight Peso unidad Poids unitaire
20	750 - 3750	38 - 188
30	750 - 3750	25 - 125
36	750 - 3750	21 - 104

*Outras tensões e frequências disponíveis sob consulta . Other tensions and frequencies available on order . Otras tensiones y frecuencias disponibles sobre pedido . D'autres tensions et fréquences disponibles sur commande.

Devido a um constante desenvolvimento tecnológico, as características e/ou imagem dos nossos produtos podem ser alteradas sem aviso prévio . Being subject to constant technical evolutions, some modifications of any of the specifications as mentioned in this catalogue can be made without previous advise . Debido a un constante desarrollo tecnológico, las características de nuestros productos pueden ser alteradas sin previo aviso . Sujet à un développement technologique constant de nos produits, les caractéristiques de nos machines peuvent être changées sans avis au préalable.