

DA

DIVISORA ENROLADORA AUTOMÁTICA
AUTOMATIC ROUNDER DIVIDER
DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA
DIVISEUSE BOULEUSE AUTOMATIQUE

FELINO®

SINCE 1936



felino.pt

MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA

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

PT
Máquina Automática: operações de corte e enrolamento automáticas
Número standard de divisões: 30
Faca estrela em aço inoxidável
Tempo de enrolamento e de calção programáveis
Possibilidade de cortar e enrolar ou só cortar
Calção automática garantindo a homogeneidade do produto obtido
Calçador e faca facilmente desmontáveis para limpeza

EN
Automatic Machine fully automatic cutting and rounding operations
Standard division number: 30
Stainless steel knife
Adjustable rounding and pressing time
Possibility of cutting and rounding or only cutting
Automatic pressing guaranteeing product's homogeneity
Pressure plate and knife easily removable for cleaning

ES
Máquina Automática: operaciones de corte y boleado automáticas
Número standard de divisiones: 30
Cuchillo estrella en acero inoxidable
Tiempo de boleado y de presión programables
Posibilidad de cortar y bolear ó solo cortar
Sistema de presión automática garante la homogeneidad del producto obtenido
Prensa y cuchillo facilmente desmontables para limpieza

FR
Machine Automatique : opérations de coupe et d'enroulement automatiques
Numéro standard de divisions: 30
Couteau en acier inoxydable
Temps d'enroulement et de fouloir programmables
Possibilité de couper et enrouler ou seulement couper
Système de pression automatique garantit l'homogénéité du produit obtenu
Fouloir et couteau de facile remuement pour le nettoyage

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

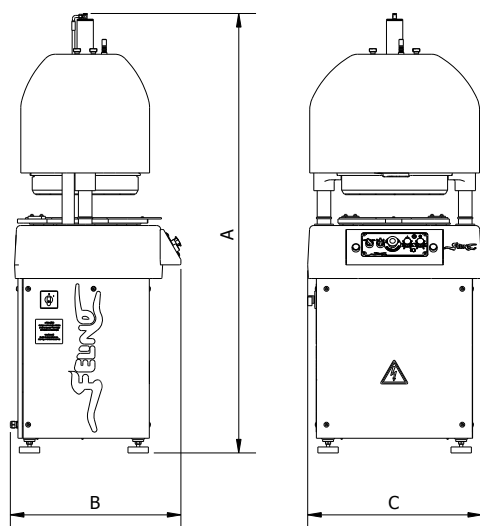
ÉQUIPEMENT OPTIONNEL
Fouloir et couteau pour 20 ou 36 divisions

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ



Modelos	(mm) Dimensões			(kg) Peso líquido	(kg) Peso bruto	(mm) Dimensão da embalagem
Modelos	Dimensions			Net weight	Gross weight	Packing sizes
Modelos	Dimensiones			Peso neto	Peso bruto	Dimensiones del embalaje
Modèles	Dimensions			Poids net	Poids brut	Dimensions de l'emballage
DA 30	A	B	C	300	350	800 x 673 x 1700
	1620	620	640			

Modelos	(kw) Potência	(*) Alimentação	(dB) Ruído
Modelos	Power	Main supply	Noise
Modelos	Potencia	Alimentación	Ruido
Modèles	Puissance	Alimentation	Bruit
DA30	1,5	3 x 400V 50 Hz	<70 dB (A)

DA 30

Divisões	(gr/gramm) Peso da massa	(gr/gramm) Capacidade de corte	(gr/gramm) Capacidade de enrolamento
Divisions	Dough weight	Cutting capacity	Rounding capacity
Divisiones	Peso de masa	Capacidad de corte	Capacidad de boleado
Divisions	Poids de la pâte	Capacité de coupe	Capacité d'enroulement
20	750 - 3750	38 - 188	38 - 150
30	750 - 3750	25 - 125	25 - 100
36	750 - 3750	21 - 104	21 - 83

*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.

- Os valores apresentados são meramente indicativos, uma vez que a capacidade não depende exclusivamente do peso, mas também da densidade da massa / estado de fermentação.

- The presented values are merely indicative, once that the capacity does not depend exclusively of the weight but also the dough density / fermentation stage.

- Los valores presentados son meramente indicativos, una vez que la capacidad no depende solamente del peso sino la densidad de la masa / estado de fermentación.

- Les valeurs présentées sont données qu'à titre indicatif, une fois que la capacité ne dépend pas seulement du poids mais aussi de la densité de la pâte / état de fermentation.

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.