



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



SINMAG

DIVISORA OVILLADORA
SEMIAUTOMÁTICA

SM-430

Las divisoras ovilladoras Sinmag permiten cortar y ovillar hasta 30 porciones iguales de masa de manera rápida, cómoda y efectiva. Gracias a su escasa mantención y rapidez de trabajo, este equipo permite optimizar la producción de panes ovillados, como la marraqueta, evitando mermas por mal corte y homogeneizando la calidad del producto final. Su versión SM 430 tiene un rango de corte de 40 a 120 gramos que permite elaborar diversos productos, obteniendo pesos superiores a 100 gramos luego de la cocción.



| | |
|--------------------|-------------------|
| PRODUCCIÓN MÁXIMA | 1800 PIEZAS/HORA |
| RANGO DE CORTE | 40 a 120gr |
| DIMENSIONES | 710x650x2050(H)mm |
| CORRIENTE | 380V/3/50HZ |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 1kW |
| PESO | 340kg |

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService