

VEGA



La porzionatrice è uno strumento molto utile per pizzerie e laboratori artigianali poiché facilita il lavoro e riduce in maniera sensibile i tempi di divisione dell'impasto. Tramite la tramoggia è possibile inserire fino a circa 30Kg di impasto e di impostare il peso desiderato da 20 a 300 grammi. Il peso della porzione viene selezionato tramite una fotocellula che misura la distanza fra l'uscita della pasta dal cono al coltello di taglio con una regolazione millimetrica e un margine di errore di +/- 5Gr. In dotazione due coni; piccolo per porzioni da 20/150 grammi e grande da 150/300 grammi. Per un utilizzo ottimale l'impasto deve avere una idratazione compresa tra circa il 50 e il 75%. La porzionatrice è molto robusta e allo stesso tempo facile da pulire. E' infatti possibile smontare l'imbuto, il coltello e la spirale interna grazie a comodi volantini. Disponibile nella versione in 220 o 400 Volt con o senza carrello di supporto.



The dough divider is a very useful tool for pizzerias and artisanal workshops as it makes work easier and significantly reduces dough dividing times. The hopper can hold up to approximately 30 kg of dough and the desired weight can be set from 20 to 300 grams. The portion weight is selected via a photocell that measures the distance between the dough exiting the cone and the cutting blade, with pinpoint adjustment and a margin of error of +/- 5 g. Two cones are included: a small one for 20/150 gram portions and a large one for 150/300 grams. For optimal use, the dough should have a hydration level of approximately 50 to 75%. The dough divider is very sturdy and easy to clean. The funnel, blade, and internal spiral can be removed using convenient handwheels. Available in 220 or 400 volt versions, with or without a support trolley.



La diviseuse de pâte est un outil très utile pour les pizzerias et les ateliers artisanaux, car elle simplifie le travail et réduit considérablement le temps de division. La trémie peut contenir jusqu'à environ 30 kg de pâte et le poids souhaité est réglable de 20 à 300 grammes. Le poids de la portion est sélectionné par une cellule photoélectrique qui mesure la distance entre la pâte sortant du cône et la lame de coupe, avec un réglage précis et une marge d'erreur de +/- 5 g. Deux cônes sont inclus : un petit pour les portions de 20/150 grammes et un grand pour les portions de 150/300 grammes. Pour une utilisation optimale, la pâte doit avoir un taux d'hydratation d'environ 50 à 75 %. La diviseuse de pâte est très robuste et facile à nettoyer. L'entonnoir, la lame et la spirale interne sont amovibles grâce à des volantins pratiques. Disponible en versions 220 ou 400 volts, avec ou sans chariot de support.



La divisora de masa es una herramienta muy útil para pizzerías y talleres artesanales, ya que facilita el trabajo y reduce significativamente el tiempo de división. La tolva tiene una capacidad de aproximadamente 30 kg de masa y el peso deseado se puede ajustar de 20 a 300 gramos. El peso de la porción se selecciona mediante una fotocélula que mide la distancia entre la masa que sale del cono y la cuchilla de corte, con un ajuste preciso y un margen de error de +/- 5 g. Se incluyen dos conos: uno pequeño para porciones de 20/150 gramos y uno grande para 150/300 gramos. Para un uso óptimo, la masa debe tener un nivel de hidratación de aproximadamente el 50 al 75 %. La divisora de masa es muy robusta y fácil de limpiar. El embudo, la cuchilla y la espiral interna se pueden extraer mediante prácticos volantines. Disponible en versiones de 220 o 400 voltios, con o sin carro de apoyo.



Peso minimo
Minimum weight
Poids minimum
Peso minimo

20 Gg

Produzione oraria
Hourly production
Production horaire
Producción por hora

900 Pz/h

Peso massimo
Maximum weight
Poids maximale
Peso máximo

300 Gr

Potenza motore
Engine Power
Puissance moteur
Potencia del motor

0,55 Kw

Idratazione minima
Minimal hydration
Hydratation minimale
Hidratación mínima

50 %

Tensione di alimentazione
Supply voltage
Puissance moteru
Tensión de alimentación

220/400 Volt

Idratazione massima
Maximum hydration
Hydratation maximale
Hidratación máxima

75 %

Struttura
Structure
Structure
Estructura

Inox

Trasmissione su motoriduttori
Doppia regolazione del peso: fotocellula + cono
Struttura in acciaio inox e alluminio (robusta e semplice da pulire)
Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE

Transmission on gearmotors
Double weight adjustment: photocell + cone
Stainless steel and aluminum structure (sturdy and easy to clean)
Electrical system and safety devices realised in accordance with CE

Transmission sur motoréducteurs
Réglage du double poids : photocellule + cône
Structure en acier inoxydable et aluminium (robuste et facile à nettoyer)
Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes normes CE

Transmisión en motorreductores
Doble ajuste de peso: fotocélula + cono
Estructura de acero inoxidable y aluminio (resistente y fácil de limpiar)
Instalación eléctrica y dispositivos de seguridad según normas CE





PLUS

Silenziosa - Silent - Silencieux - Silenciosa

Grazie alla trasmissione tramite motoriduttori questa porzionatrice è estremamente silenziosa durante tutto il ciclo di lavoro

Thanks to the transmission via gearmotors, this divider machine is extremely silent throughout the entire work cycle

Grâce à la transmission par motoréducteurs, cette diviseuse est extrêmement silencieuse tout au long du cycle de travail

Gracias a la transmisión por motorreductor, este divisor es extremadamente silencioso durante todo el ciclo de trabajo

Robusta - Robust - Robuste - Robusto

Lo spessore della struttura interamente in acciaio inox la rendono solida e affidabile anche se spostata continuamente

The thickness of the structure entirely in stainless steel makes it solid and reliable even if moved continuously

L'épaisseur de la structure, entièrement réalisée en acier inoxydable, la rend solide et fiable même si elle est déplacée en continu

El espesor de la estructura enteramente en acero inoxidable la hace sólida y confiable incluso si se mueve continuamente

Potente - Powerful - Puissant - Poderoso

Il motore da 0,55 kw, il motoriduttore e la trasmissione sono dimensionati per poter utilizzare la macchina per più ore senza problemi

The 0.55 kW motor, the gearmotor and the transmission are sized to allow the machine to be used for several hours without problems

Le moteur de 0,55 kW, le motoréducteur et la transmission sont dimensionnés pour permettre une utilisation de la machine pendant plusieurs heures

El motor de 0,55 kW, el motorreductor y la transmisión están dimensionados para permitir utilizar la máquina durante varias horas sin problemas

Versatile - Versatile - Polyvalent - Versátil

Questa porzionatrice può tagliare pesi da 20 a 300 grammi grazie a una semplice regolazione

This divider can cut weights from 20 to 300 grams thanks to a simple adjustment

Ce diviseur permet de couper des poids de 20 à 300 grammes grâce à un simple réglage

Este divisor permite cortar pesos desde 20 hasta 300 gramos gracias a un sencillo ajuste

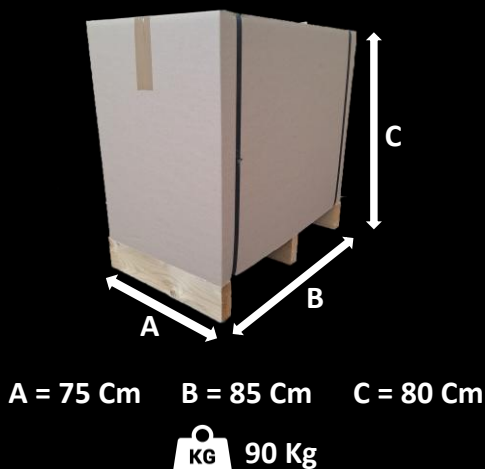
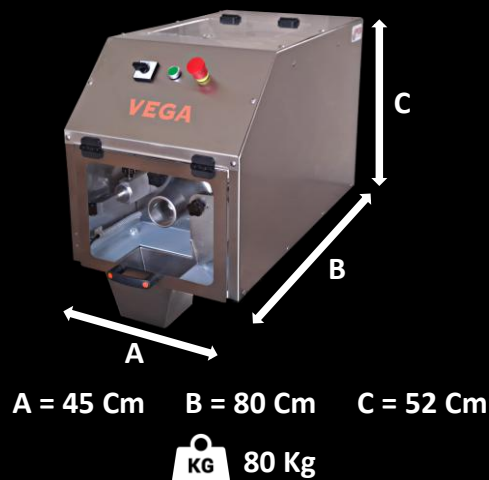
Ecologica - Ecological - Écologique - Ecológico

Progettata e dimensionata calcolando il minor impatto ecologico. Tutti i materiali sono certificati per uso alimentare

Designed and sized by calculating the lowest ecological impact. All materials are certified for food use

Conçu et dimensionné avec un impact écologique minimal à l'esprit. Tous les matériaux sont certifiés pour un usage alimentaire

Diseñado y dimensionado teniendo en mente el mínimo impacto ambiental. Todos los materiales están certificados para uso alimentario



IN DOTAZIONE – INCLUDED – COMPRIS - INCLUIDO



OPTIONALS

Carrello - Trolley
Chariot - Carro



Voltaggio speciale - Special voltage
Tension spéciale - Voltaje especial



+39 0445 538736



info@pebmachinery.com



www.pebmachinery.com



PEB Machinery



peb_machinery



PEB Machinery

Sede legale e amministrativa: Via Lago di Albano 33, 36015 Schio (VI) ITALIA
P. Iva: 04054720240 - REA: VI 375268 - Codice SDI: SU9YNJA