

DA

DIVISORA ENROLADORA AUTOMÁTICA
AUTOMATIC ROUNDER DIVIDER
DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA
DIVISEUSE BOULEUSE 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 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

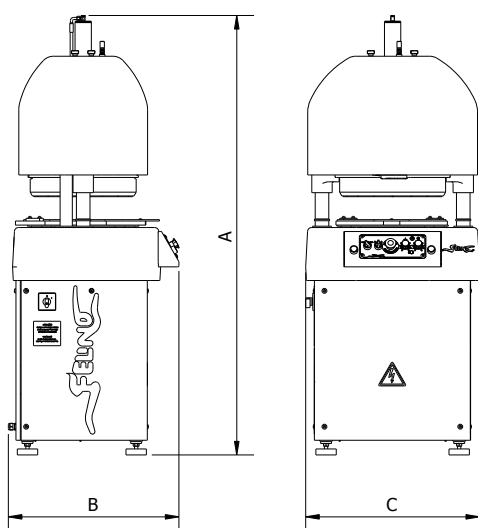
ÉQUIPEMENT OPTIONNEL
Fouloir et couteau pour 20 ou 36 divisions

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ



Modelos 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) Dimensão da embalagem Packing sizes Dimensiones del embalaje Dimensions de l'emballage
DA 30	A	B	C	300	350	800 x 673 x 1700

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

DA 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 frequences 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.