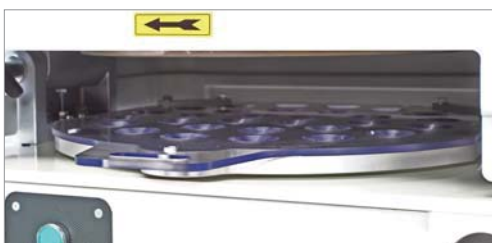


Divider and Rounder

Diviseuse Volumétrique et Bouleuse

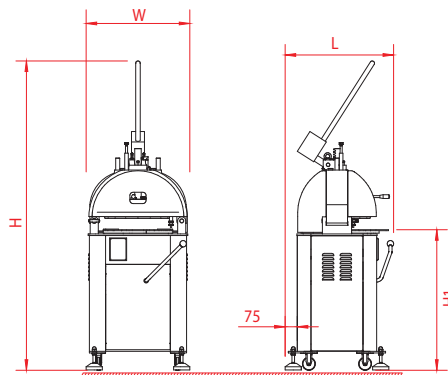
Divisora Boleadora

40





| Model / Modèle / Modelo | Birim Unit Ед. Изм. | PMDR 30M | PMDR 30S | PMDR 30A |
|---|---|---|---|---|
| Operation Operation Operación | | 1/2 automatic 1/2 automatique 1/2 automática | 3/4 automatic 3/4 automatique 3/4 automática | Full automatic Entièrement auto. Totalmente automático |
| Dividing quantity / (dividing range) Division / (poids pâte) Número de división / (rango dividiendo) | pcs / (gr) pièce / (gr) PC / (gr) | 15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90) | 15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90) | 15 (100-600) 22 / (50-180) 30 / (40-135) 30S / (25-90) |
| Dividing quantity / (Capacity) Division / (Capacité) Número de división / (Capacidad) | pcs / (pcs/h) pièce / (pièce/h) PC / (PC/h) | 15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400) | 15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400) | 15 (2700) 22 / (3960) 30 / (5400) 30S / (5400) |
| Number of cylinder Cylindres nr. Número de cilindro | pcs pièce PC | - | 1 | 2 |
| Opening Ouverture Apertura | mm mm mm | 70 | 70 | 70 |
| Capacity Capacité Capacidad | kg kg kg | 4 | 4 | 4 |
| Width (W) Largeur (W) Anchura (W) | mm mm mm | 640 | 640 | 640 |
| Length (L) Longueur (L) Longitud (L) | mm mm mm | 670 | 780 | 670 |
| Height (H) Hauteur (H) Altura (H) | mm mm mm | 1910 | 1485 | 1485 |
| Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1) | mm mm mm | 868 | 868 | 868 |
| Electrical power Puissance électrique Energía eléctrica | kW kW kW | 0,55 | 1,30 | 1,30 |
| Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina | kg kg kg | 180 | 230 | 230 |



Porlanmaz dough divider & rounder cuts and rounds the small weight dough in the same time. After placing the dough on the pallet of the machine, the machine divides it in equal parts by means of the blades and rounds by help of the vibrating system. Dividing range of machine is variable depending on the dough weight. Manual, semi-automatic, and fully automatic models are available.

- Main chassis is made of electrostatic painted steel.
- Head made of anticorrosion cast aluminum for food purpose
- 18/10 stainless steel blades
- Polycarbonate plates for food purpose
- Pressing, dividing and rolling working cycle activated by levers.



Les diviseuses volumétriques et bouleuses Porlanmaz sont conçues pour couper et rouler les pâtons de petits poids en un tour. Grâce aux lames de la machine, la pâte qui est installé sur la palette est divisé à part égales. Puis grâce aux mouvements circulaire de la machine, elle est roulée. La capacité de division de la machine varie selon l'intervalle de poids de la pâte. Selon les demandes, il y a des modèles manuel, semi automatique et automatique.

- Le châssis principal est fabriqué en acier et est en peinture électrostatique
- La tête est résistante à la corrosion et est fabriquée en aluminium moulé.
- Lames inoxydables 18/10
- Plan de travail en polycarbonate compatible avec des aliments.
- Les travaux d'impression, de division et de rouleau sont faites à l'aide du bras de la machine.



Porlanmaz divisora boleadora permite cortes más redondos y rondas pequeña masa al mismo tiempo. Después de colocar la masa sobre la bandeja de carga de la máquina, la máquina lo divide en partes iguales por medio de las cuchillas y rondas con la ayuda del sistema de vibración. La división de rango de máquina es variable en función del peso de la masa. Los modelos manuales, semiautomáticos y totalmente automáticos están disponibles.

- Chasis principal esta hecho de acero pintado anticorrosión
- 18/10 cuchillas fabricada en acero inox.
- Placas de policarbonato