

#### EIGENSCHAFTEN

- Gleichmäßige Teilung des Teiges.
- Hervorragendes Rundwirken der Teiglinge.
- Messer aus Edelstahl.
- Leichte und schnelle Anpassung für andere Teiggewichte.

#### CARACTERÍSTICAS

- División regular de la masa.
- Excelente boleado de las piezas.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Fácil reglaje para pesos diversos de masa.

#### CARATTERISTICHE

- Taglio uniforme della pasta.
- Ottima formatura arrotondata dei panetti
- Lame in acciaio inossidabile.
- Facile regolazione per diverse grammature di impasto.



Große Teiggewichtsbereiche  
von 25 bis 80 Gramm,  
sowie 40 bis 120 Gramm.

ES: Tamaño de la masa  
entre 25 y 80 g o  
entre 40 y 120 g

IT: Pezzatura della pasta tra  
25 e 80 g o tra 40 e 120 g

Teigpresshebel.

Palanca para apretar  
la masa.

Leva per pressatura.

Bedienungshebel  
der Messer.

Manivela para dividir.

Leva per spezzatura.

Bedienungshebel zum  
Rundwirken.

Palanca para bolear.

Leva da arrotolamento.

Maschine ist bereits  
serienmäßig fahrbar.

La máquina es móvil.

La macchina è mobile.

Ideal zum Rundwirken von kleinen Partybrötchen bis großen Semmeln.

Ideal para bolear bollitos y masa de pizza.

Ideale per panetti arrotondati e per la pasta per pizze.

Wirkraumhöhe für verschiedene  
Teiggewichte leicht anzupassen.

Fácil adaptación del alto de las  
cámaras para un tamaño diferente  
de la masa.

Facile adattamento della altura  
delle camere per una pezzatura  
diversa della pasta.



Messer-Reinigungsstellung.

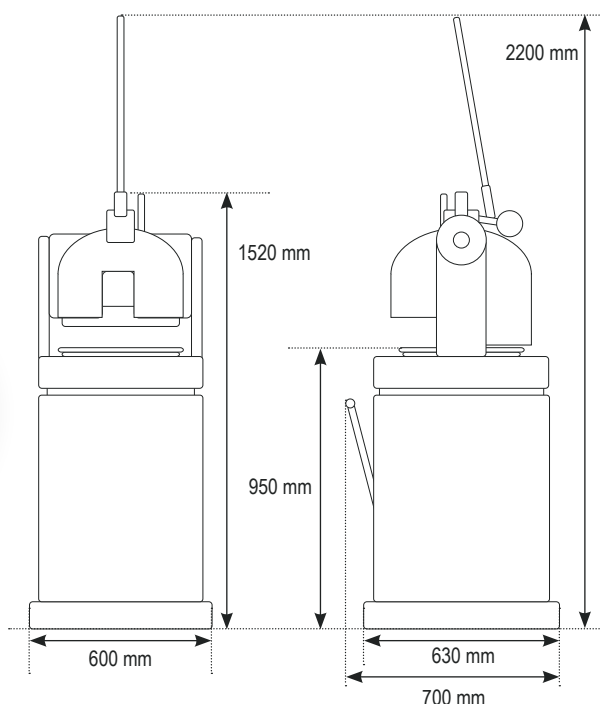
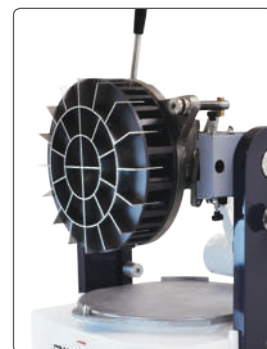
Posicionamiento para la limpieza  
de las cuchillas.

Posizionamento per la pulizia  
delle lame.

Messer aus Edelstahl.

Cuchillas en acero inoxidable.

Lame in acciaio inossidabile.



**DIVOBUN**

**3-30**

**4-30**

STÜCKZAHL | NÚMERO DE PIEZAS | NUMERO DI PEZZI

30

30

TEIGGEWICHT | PESO DE LA MASA | PESO PASTA

25 - 80 g

40 - 120 g

MOTORLEISTUNG | POTENCIA MOTOR | POTENZA MOTRICE

0,75 kW

0,75 kW

NETTOGEWICHT MASCHINE | PESO NETO MÁQUINA | PESO NETTO MACCHINA

340 kg

340 kg

SPANNUNG | VOLTAJE | VOLTAGGIO

 x 230/400V 50Hz

ANZAHL WIRKTeller | CANTIDAD DE PLACAS DE BOLEADO | NUMERO DI PIATTI

3

3