



# DIVISORA SEMIAUTOMÁTICA

semi-automatic bun divider · diviseuse semi-automatique · divisora semiautomática



1



2



3



4



Máquinas e Artigos para a Indústria Alimentar, Lda

Zona Industrial de Vagos, Lote 59, Apartado 42  
3844-909 Vagos · Portugal  
Tl. +351 234 799 160 · Fx. +351 234 799 169

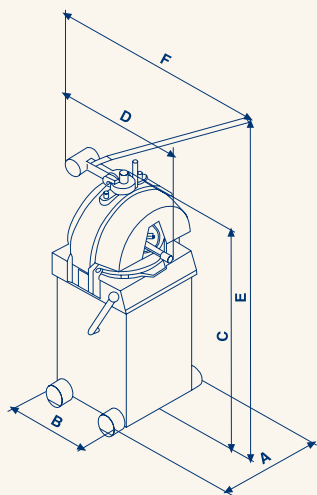
Assistência técnica (24h): +351 234 799 164  
www.ferneto.com · e-mail: export@ferneto.com  
dep.comercial@ferneto.com · dep.tecnico@ferneto.com



Estrada Velha da Matola, Pav. 1, Parcela 759/A/2  
Matola, Caixa Postal 2274 · Maputo · Moçambique  
Tl. +258 172 1700 · Fx. +258 172 1696  
ferneto.map@teledata.mz



HORNOS Y MÁQUINAS FERNETO, SA.  
Zona Industrial Carabobo · Av. Nº 1, Con 8 Transversal  
C. C. Shangri-LA, Local 7 · Valência · Edo. Carabobo  
Tl. 0241-8321659 / 0414-4202500 / 0414-4120135 /  
/ 0414-4111799 · Fax: +582 418321655  
Email: matiasp@hotmail.com Celular: +584 144202500



Modelo Model · Modèle · Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	Peso weight · poids · peso
DSF015	600	505	1380	650	2100	1010	280kg
DSF022	600	505	1380	650	2100	1010	285kg
DSF030	600	505	1380	650	2100	1010	290kg
DSF415	600	505	1400	650	2100	1010	285kg
DSF422	600	505	1400	650	2100	1010	290kg
DSF430	600	505	1400	650	2100	1010	295kg

Modelo Model · Modèle · Modelo	DSF015	DSF022	DSF030	DSF415	DSF422	DSF430
<b>Potência</b> power · puissance · potencia	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55
	(kW)					
	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
	(hp)					
<b>Voltagem</b> voltage · voltage · voltaje	400   230	400   230	400   230	400   230	400   230	400   230
<b>Nº de Fases</b> nº of fases · nº des phases · nº de fases	3   3	3   3	3   3	3   3	3   3	3   3
<b>Frequência</b> frequency · fréquence · frecuencia	50   60	50   60	50   60	50   60	50   60	50   60
<b>Nº de Peças</b> nº of portions · nº de pièces · nº de tacos	15	22	30	15	22	30
<b>Peso do êmpelo</b> dough's weight · poids de pâton · pesada	1000g	1000g	1000g	1000g	1000g	1000g
	(min)					
	3000g	3000g	3000g	3300g	3300g	3300g
	(max)					
<b>Peso por peça</b> weight range · poids de chaque portion peso del taco	50g	45g	30g	50g	45g	30g
	(min)					
	200g	135g	100g	220g	135g	110g
	(max)					

engidocomun

## CARACTERÍSTICAS

specifications · caractéristiques · características

- A concepção do centro das lâminas de corte permite um melhor enrolamento das peças.
- O peso de cada peça depende da consistência da massa.
- Lâminas de corte em aço inoxidável.
- Fácil regulação da altura do corte.
- Pratos enroladores em ABS de acordo com as normas alimentares.
- Prensa em DIN PA6G de acordo com as normas alimentares.
- O sistema de abertura da cabeça facilita a limpeza.
- Equipada com rodas e apoios antivibratórios.
- Pintura de alta resistência e fácil limpeza.
- A DSF430 permite enrolar até 3Kg de massa leveda.
- Veios em cromoduro sem necessidade de lubrificação.

- The centre design of the cutting blades allows better rolling of the parts.
- The weight of each piece depends on the dough consistency.
- Stainless steel cutting blades.
- Easy adjustment of height cut.
- ABS rolling plates in accordance with food standards.
- DIN PA6G press in accordance with food standards.
- Easy opening of head system for easy cleaning.
- Equipped with wheels and anti-vibration support.
- High-resistance painting and easy cleaning.
- DSF430 allows up until 3,2Kg of fermented dough to be rolled.
- Solid chromo axels not requiring lubrication

- La conception du centre des lames de coupe permet un meilleur enroulement des pâtons.
- Le poids de chaque pâton dépend de la consistance de la pâte.
- Lames de coupe en acier inoxydable.
- Réglage facile de la hauteur de coupe.
- Plateaux en ABS aux normes alimentaires.
- Presse en DIN PA6G aux normes alimentaires.
- Tête relevable pour faciliter l'entretien.
- Machine montée sur roulettes avec patins anti-vibrations.
- Peinture de haute résistance et facile à nettoyer.
- La DSF430 permet d'enrouler jusqu'à 3kg de pâte levée.
- Bielles en cromodur sans nécessité de lubrification.

- La concepción del centro de la cuchilla permite un mejor bolear.
- El peso del taco depende de la consistencia de la masa.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Fácil regulación de la altura de corte.
- Rasgo que facilita la limpieza y proporciona un mejor encaje del plato boleador.
- Platos boleadores en ABS según normas alimentares.
- Prensa en DIN PA6G según normas alimentares.
- Fácil elevación de la cabeza de la máquina para mejor limpieza.
- Montada sobre ruedas y con apoyos antideslizantes.
- Pintura de elevada resistencia y fácil limpieza.
- La DSF430 permite enrollar hasta 3kg de masa fermentada.
- Ejes en cromo duro sin necesidad de lubricación.