

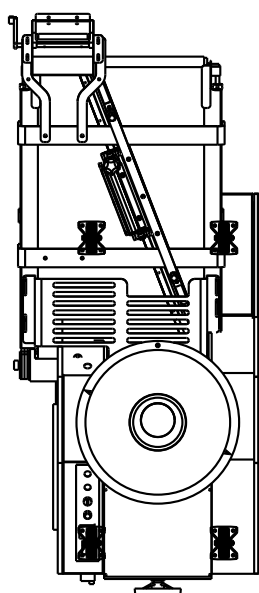
# Ficha Técnica – [DR] Pesadora con Heñidora

Característica	Especificación
Error de pesaje	Máximo 2% (masa fresca sin fermentar)
Tipos de masa	Masa de pan (harina de trigo, agua, sal y levadura; para otras masas consultar)
Contenido mínimo de agua	50% (50 litros por cada 100kg de harina). Para pistones de 90mm o menos el contenido mínimo debe ser 60%
Producción	900–2400 piezas/hora (máquina equipada con variador de frecuencia)
Cuentapiezas	Permite seleccionar el número de piezas a realizar
Engrase	Consumo mínimo (aprox. 1 litro por cada 10 horas de trabajo)
Cinta transportadora	PVC, 2100 x 540 mm
Teja heñidora	Teflón antiadherente ajustable; permite obtener forma redondeada. Para mejor boleado usar boleadora. Trabaja con masas del 50–65% de agua
Cubiertas	Acero inoxidable
Cernedor	Con transmisión mecánica
Potencia	2,2 Kw
Voltaje	3x380V (3 fases + neutro + tierra) ó 3x220V ó 1x220V
Dimensiones embalaje	2 x 1 x 1,7 m
Peso	700 kg
Tolva	Disponible en 50, 80, 150, 200 y 250L, fabricada en acero inoxidable, cobertura de teflón antiadherente, tapa con micro de seguridad

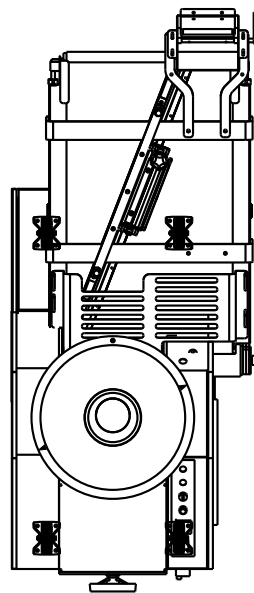
## Tabla Técnica – Rango de Peso

Diámetro del pistón	Peso mínimo – máximo
60	15 – 200
80	25 – 300
90	30 – 450
110	50 – 700
120	80 – 950
135	140 – 1300
150 (*)	200 – 1700

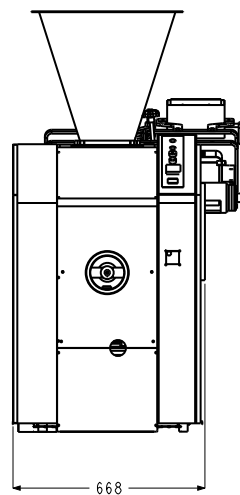
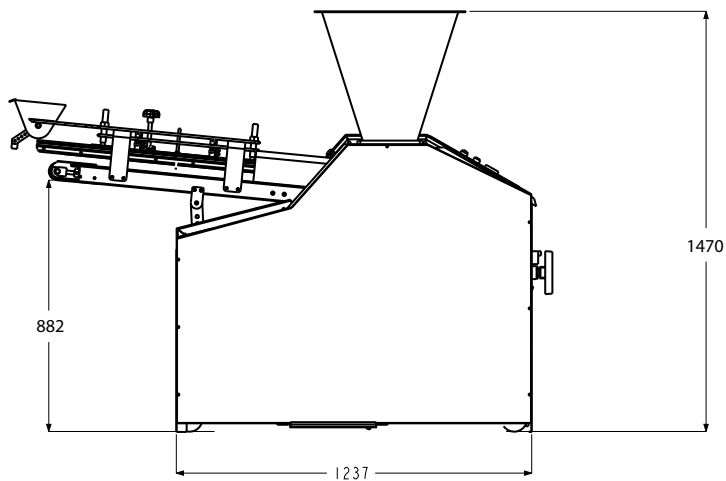
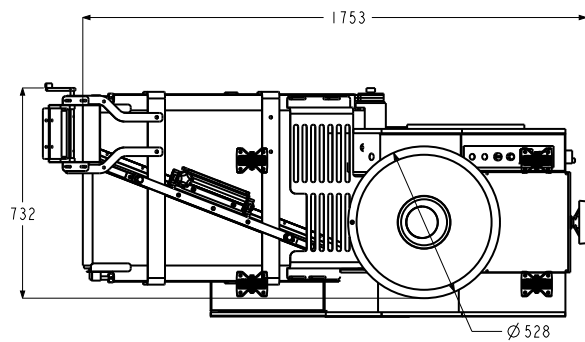
**Configuración  
Simétrica**



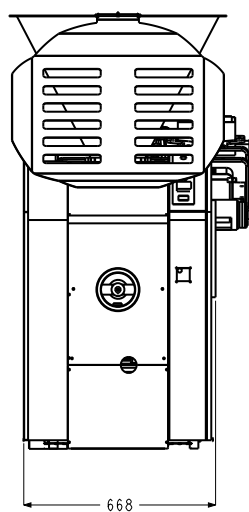
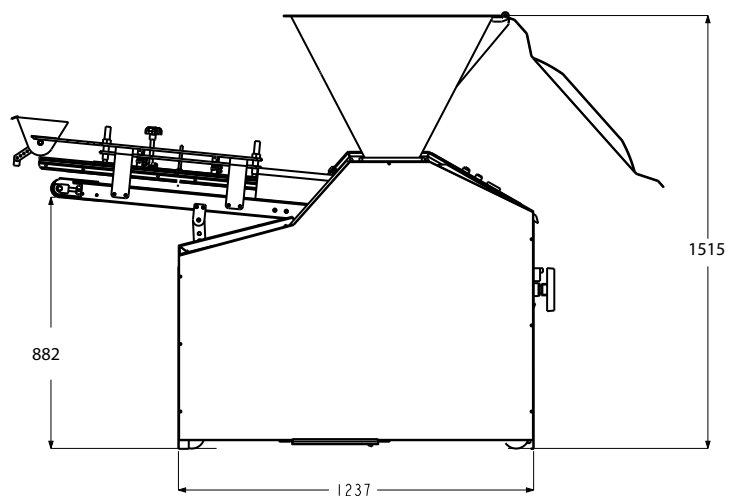
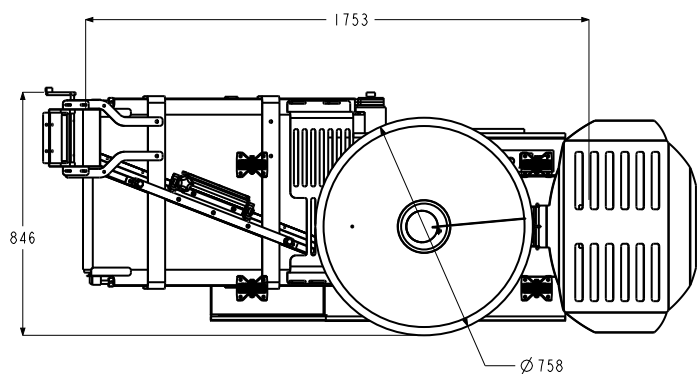
**Configuración  
Normal**



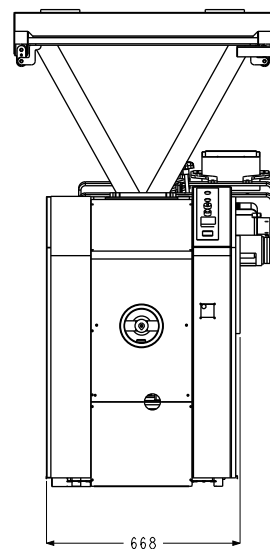
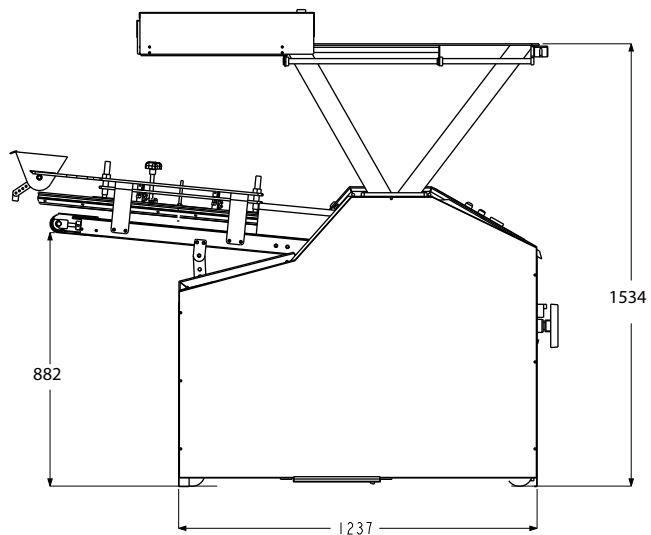
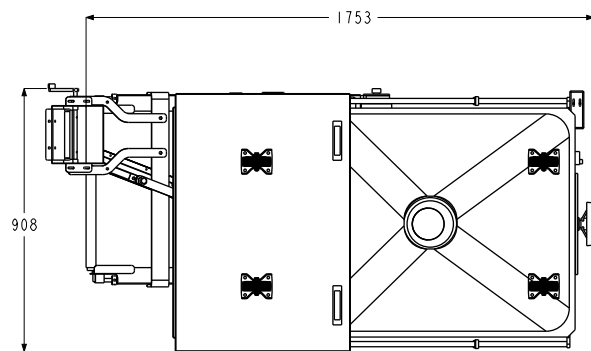
## [DR] Pesadora con Heñidora y Tolva H50L



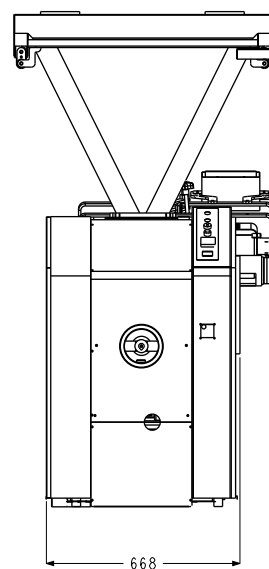
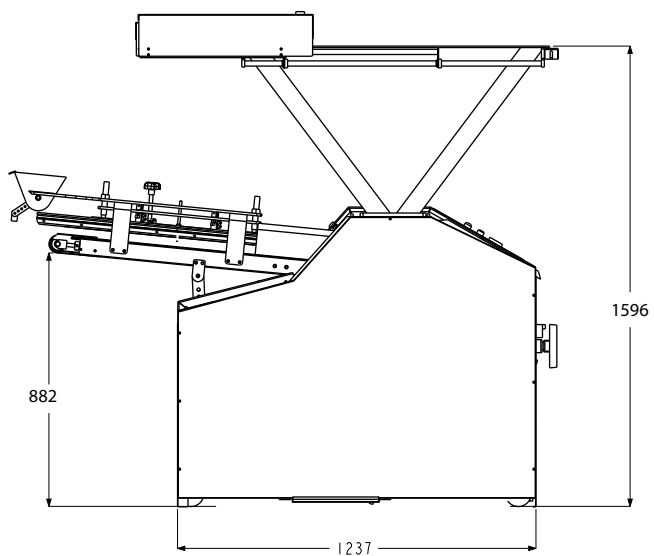
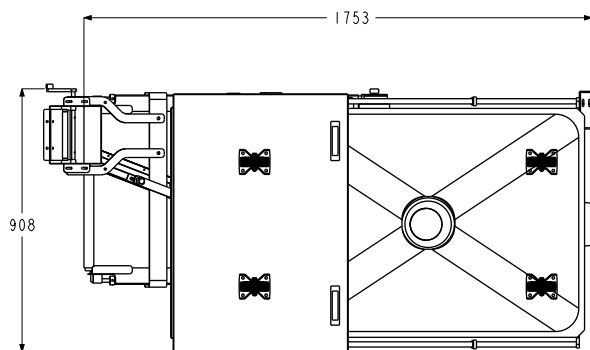
## [DR] Pesadora con Heñidora y Tolva H80L



## [DR] Pesadora con Heñidora y Tolva H150L



## [DR] Pesadora con Heñidora y Tolva H200L



# [DR] Pesadora con Heñidora y Tolva H250L

