

Pabialpa
Maquinaria de panadería



PESADORA-DIVISORA AUTOMÁTICA

DOUGH DIVIDER

DIVISEUSE PESEUSE



La pesadora Bial esta diseñada para producciones tanto artesanales como industriales, y trabaja con todo tipo de masas. Su suave funcionamiento por absorción divide la masa sin castigarla ni desgasificarla.

EQUIPAMIENTO:

- Tapas en acero inoxidable.
- Tambor en acero inoxidable
- Circuito cerrado de aceite para un consumo mínimo.
- Paro automático con indicador en caso de finalizar el aceite.
- Deposito de aceite en acero inoxidable.
- Sistema antirebote.
- Dos motores independientes, uno para el tambor-pistón y otro para la cinta de salida.
- Cuenta piezas programable con paro automático.
- Cinta de salida de poliuretano antiadherente.
- Tolva de acero inoxidable de 40 Kg. con protección.
- Ruedas para facilitar los desplazamientos.

MODELO BIAL-LI

Equipada con cinta de salida de paño y cernedor motorizado.

MODELO BIAL-THI

Equipada con teja heñidora graduable, con salida derecha o izquierda.

MODELO BIAL-MBI

Equipada con mesa formadora de barros y cernedor, con guías laterales para obtener piezas iguales.

OPCIONES:

- Tolvas hasta 160kg, teflonadas o tolvas a presión.
- Variador electrónico de velocidad.
- Regulación del peso motorizado.
- Sistema de absorción para miga dura.
- Diferentes diámetros de pistones

PABIALPA, S.L. se reserva el derecho de modificar, sustituir o incluir cualquier cambio en esta máquina.

The Bial divider is totally flexible design to work in industrial or artisan production. The high performance, gentle suction action, Dough Divider provides stress free handling of a range of dough types.

EQUIPMENT:

- Stainless steel covers.
- Stainless steel drum.
- Closed oil circuit for a minimum consumption.
- Auto-stop oil finish with indicator.
- Oil deposit in stainless steel.
- Antirebound system.
- Two independents motors, one for the drum and piston and the other for the exit conveyor belt.
- Programable piece counter with auto-stop.
- Antiadherent exit belt oiling.
- Stainless steel hopper of 40Kg. With protection.
- Wheel mounted for manoeuvrability.

MODEL BIAL-LI

Equipped with felt exit conveyor belt and flour duster.

MODEL BIAL-THI

Equipped with removable pre-moulder, left or right side.

MODEL BIAL-MBI

Equipped with pre-loaf moulder table, with lateral guides and flour duster.

OPTIONS:

- Larger hoppers up to 160kg.
- Teflon coating .
- Electronic speed control.
- Motorised weight adjustment.
- Screw feed system for hard doughs.
- Various diameters pistons.

PABIALPA, S.L. Keeps the right to modify, replace or include any changes in this machine.

Le diviseuse Bial est totalement dessinée pour travailler dans les établissements industriels ou de production artisanale, et avec toute types de pâte. Son douce fonctionnement par absorption, divise la pâte sans punir et dégazer.

ÉQUIPEMENT:

- Couvercles en acier Inoxydable.
- Circuit fermée d'huile pour une consommation minime.
- Arrêt automatique avec indicateur en cas de finition de l'huile.
- Réservoir en acier Inoxydable.
- Tambour en acier Inoxydable.
- Système avec antirebond.
- Deux moteurs indépendants, un pour le tambour-piston et l'autre pour le tapis de sortie.
- Compteur du pièces programmable avec arrêt automatique.
- Tapis de sortie antiadherent.
- Trémie inox 40kg de pâte avec protection.
- Roulettes pour faciliter les déplacements.

MODÈLE BIAL-LI

Equipée avec tapis de sortie et farineur motorize.

MODÈLE BIAL-THI

Equipée d'une tuile réglable pour le boulage avec sortie à droite ou gauche.

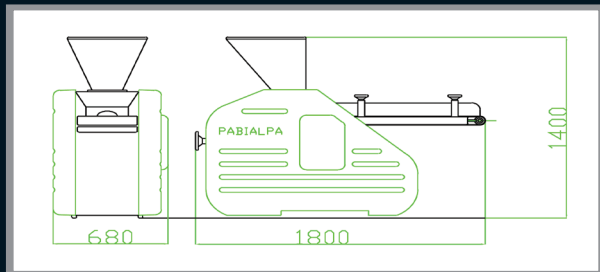
MODÈLE BIAL-MBI

Equipée de table pour la formation des pâtons allongées, avec farineur et des guides a côtés pour obtenir même mesure.

OPTIONS:

- Trémies jusqu'à 160kg, téflonnées ou trémies de pression.
- Variateur électronique du vitesse.
- Réglage du poids motorisée.
- Système de absorption pour pâte dur.
- Différents diamètres de pistons.

PABIALPA, S.L. réserve le droit de modifier, substituir ou inséré des changements en cette machine.



**TABLA DE PESOS
WEIGHT RONGE
RANG DE POIDS**

PISTÓN DE 75	DE 30 A 350grs
PISTÓN DE 90	DE 40 A 450grs
PISTÓN DE 100	DE 50 A 550grs
PISTÓN DE 110	DE 60 A 650grs
PISTÓN DE 120	DE 100 A 1000grs
PISTÓN DE 135	DE 130 A 1300grs
PISTÓN DE 160	DE 250 A 1750grs

Pabialpa
Maquinaria de panadería

C/ Metal·lúrgia, 21 - Apdo. 41
08551 TONA (Barcelona) España
Tel. 00 34 93 812 54 90 Fax 00 34 93 812 54 91
E-mail: export@pabialpa.com
pabialpa@yahoo.es
www.pabialpa.com