

DS

DIVISORA ENROLADORA SEMI-AUTOMÁTICA
BUN DIVIDER/ROUNDER SEMI-AUTOMATIC
DIVISORA BOLEADORA SEMIAUTOMÁTICA
DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

FELINO®

SINCE 1936



felino.pt

MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENTS
MÁQUINAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA
MACHINES POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

PT
 Máquina semi-automática
 Número standard de divisões: 30
 Faca estrela em aço inoxidável
 Tempo de enrolamento programável
 Possibilidade de cortar e enrolar ou só cortar
 Calçador e faca facilmente desmontáveis para limpeza
 Máquina com apoios de borracha para redução da vibração

EN
 Semi-automatic operation
 Standard division number: 30
 Stainless steel knife
 Adjustable rounding time
 Possibility of cutting and rounding or only cutting
 Pressure plate and knife easily removable for cleaning
 Machine with rubber base to reduce vibration

ES
 Máquina semiautomática
 N° standard de divisiones: 30
 Cuchillo estrella en acero inoxidable
 Tiempo de boleado programable
 Posibilidad de cortar y bolear ó solo cortar
 Prensa y cuchillo facilmente desmontables para limpieza
 Máquina con apoyos de caucho para reducción de vibración

FR
 Machine semi-automatique
 Numéro standard de divisions: 30
 Couteau en acier inoxydable
 Temps d'enroulement réglable
 Possibilité de couper et enrouler ou seulement couper
 Fouloir et couteau de facile remuement
 Machine avec appuis de caoutchouc pour réduire la vibration

EQUIPAMENTO OPCIONAL
 Calçador e faca para 20 ou 36 divisões

OPTIONAL EQUIPMENT
 Pressure plate and knife for 20 or 36 divisions

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 Prensa y cuchillo para 20 ó 36 divisiones

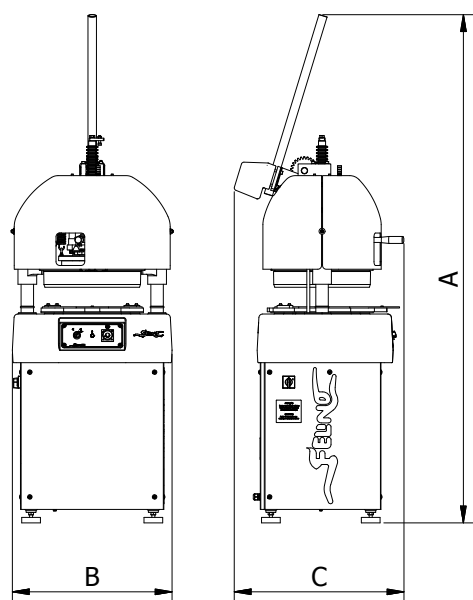
ÉQUIPEMENT OPTIONNEL
 Fouloir et couteau pour 20 ou 36 divisions

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ



	(mm)			(kg)	(kg)	(mm)
Modelos	Dimensões			Peso líquido	Peso bruto	Dimensões da embalagem
Models	Dimensions			Net weight	Gross weight	Packing sizes
Modelos	Dimensiones			Peso neto	Peso bruto	Dimensiones del embalaje
Modèles	Dimensions			Poids net	Poids brut	Dimensions de l'emballage
DS 30	A	B	C	262	310	800 x 673 x 1700
	1620	620	640			

Modelos	(kw)	(*)
Models	Potência	Alimentação
Modelos	Potencia	Alimentación
Modèles	Puissance	Alimentation
DS30	0,75	3 x 400 V 50 Hz

DS 30

Divisões	(gr/gramm)	(gr/gramm)	(gr/gramm)
Divisions	Peso da massa	Capacidade de corte	Capacidade de enrolamento
Divisiones	Dough weight	Cutting capacity	Rounding capacity
Divisions	Poids de la pâte	Capacidad de corte	Capacidad de boleado
		Capacité de coupe	Capacité d'enroulement
20	750 - 3750	38 - 188	38 - 150
30	750 - 3750	25 - 125	25 - 100
36	750 - 3750	21 - 104	21 - 83

*Outras tensões e frequências disponíveis sob consulta . Other tensions and frequencies available on order . Otras tensiones y frecuencias disponibles sobre pedido . D'autres tensions et fréquences disponibles sur commande.

- Os valores apresentados são meramente indicativos, uma vez que a capacidade não depende exclusivamente do peso, mas também da densidade da massa / estado de fermentação.
 - The presented values are merely indicative, once that the capacity does not depend exclusively of the weight but also the dough density / fermentation stage.

- Los valores presentados son meramente indicativos, una vez que la capacidad no depende solamente del peso sino la densidad de la masa / estado de fermentación.

- Les valeurs présentées sont données qu'à titre indicatif, une fois que la capacité ne dépend pas seulement du poids mais aussi de la densité de la pâte / état de fermentation.

Devido a um constante desenvolvimento tecnológico, as características e/ou imagem dos nossos produtos podem ser alteradas sem aviso prévio . Being subject to constant technical evolutions, some modifications of any of the specifications as mentioned in this catalogue can be made without previous advise . Debido a un constante desarrollo tecnológico, las características de nuestros productos pueden ser alteradas sin previo aviso . Sujet à un développement technologique constant de nos produits, les caractéristiques de nos machines peuvent être changées sans avis au préalable.