

# Divisora Boleadora SPA-SA

**CG-FORM**



Estructura en acero electrosoldado y revestidos en zinc, tapa en fusión de aluminio, cuchillas y cuba en acero inoxidable Aisi 304, prensa en resina acetálica alimentaria, garantizan resistencia y fiabilidad.

La divisora boleadora hidráulica automática es una máquina apta a la división y boleado de panes enrollados, krapfen y bolas de pizza.

ciclo trabajo

- Introducción plato manual
- Prensa, corte y enrollado a leva.

Todas las máquinas en conformidad a las normativas CE.

## Características

Modelo SPA SA	Divisiones	Gramos	Capacidad	Prensa
SPA SA 15	15	100/260 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h
SPA SA 22	22	50/180 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h
SPA SA 30 s	30	25/90 gr.	2,7 Kg.	Ø 340x65h
SPA SA 30	30	40/135 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h
SPA SA 36	36	34/110 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h
SPA SA 52	52	12/40 gr.	2,08 Kg.	Ø 340x65h

## Otros modelos



Divisora  
SQ semi-automática



Boleadora  
SPA automática



Divisora  
SQ2T Bicorte

CTFO.202\_Div\_SPA\_SA

las características del producto pueden variar sin previo aviso, catálogo no contractual.

Restorhome, s.l: c/ Santapau, 85 - 08016 Barcelona Telf: 933 523 453 Fax:933 523 058

e.mail: comercial@restorhome.es - web maquinaria: www.restorhome.es

Cash&Carry - Exposición: Passeig Guayaquil 39, Nave 1 - 08030 Barcelona (Parking gratuito)

Telf:933 602 600 e-mail: tienda@restorhome.es - web utensilios: www.restorhometienda.es



**Restorhome**  
CASES GROUP