

01/2019

Mod: **PPL-800/B3**

Production code: **DIV 300**



**Diamond**  
catering equipment

**DIV 300  
MN - TR**

# **PORZIONATRICE DIVIDER**

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

*Prodotto in Italia - Made in Italy*



**Nuova porzionatrice DIV 300.**  
La nuova macchina è stata studiata per fare porzioni di pasta da 20 a 280 grammi caricando 30Kg di pasta non lievitata nel contenitore superiore.  
L'impasto ottimale è quello della pizza ma può essere utilizzata anche con altri impasti con diverse umidità che però non devono essere oleosi o appiccicosi; nell'uso non è possibile sfarinare e quindi l'impasto deve essere corretto già dall'inserimento nella vasca della macchina.  
Il nuovo sistema di porzionatura con regolazione della porzione con raggio a fotocellula garantisce precisione nel peso e una veloce esecuzione.  
Viene fornita di serie con cavalletto e due coni (45-70)  
La macchina può arrivare a produrre fino a 2500 palline ora secondo il peso selezionato ed il diametro del cono utilizzato.  
Tutti i comandi sono posti nella parte frontale così come l'estrazione delle parti per la pulizia che quindi risulta semplice e veloce con ingombro limitato.  
Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.  
Le macchine sono costruite a normativa CE

**New divider DIV 300.**  
The new machine has been studied to make dough portions 20 to 280 grams charging 30Kg of unleavened dough in the container top.  
The optimal dough is that of the pizzas, it can also be used with other dough with different moisture but should not be oily or sticky, you cannot use flour and then the mix should already be corrected by the insertion of the container machine.  
The weight adjustment occurs with the selection of the diameter of the cone and the distance between the output of the pasta and the photoelectric cell. The photoelectric cell allows for a precise weight of the ball.  
It comes with stand and two cones (45-70) as standard  
The machine can produce up to 2500 hours depending on the selected weight balls and the diameter of the cone used.  
All controls are in front of the operator as well as the extraction of the parts for cleaning so the use and maintenance is simple and fast and the encumber is limited.  
All materials in contact with food are in stainless steel machines are built to ECC CE standards.

**CE**

Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Capacità lt	Potenza watt	Grammatura gr
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Capacity lt	Power watt	Output gr
DIV 300 MN	59x83xH148	86	230x50x1	30	370	20-300
DIV 300 TR	59x83xH148	86	400x50x3	30	370	20-300



**Diamond**  
catering equipment