

## cierre manual

### R-1

A utilizar en combinación con una llave de paso de cierre manual, para poder dosificar cantidades de agua.

Un marcador electrónico de fácil lectura permite llevar la cuenta de los litros. Antes de cada medida, la cuenta puede ponerse a cero mediante un pulsador.



#### CARACTERISTICAS TECNICAS:

Unidad de medida:	litro
Marcador:	electrónico LCD (no luminoso) 5 dígitos, de 11 mm de altura
Caudal mínimo:	3,5 litros/minuto
Caudal máximo:	5 m <sup>3</sup> /h
Temp. máx. de trabajo:	30 °C (disponible versión agua caliente)
Alimentación:	1,5 V (pila AAA, alcalina)
Paso (nominal):	3/4"
Roscas en boquillas:	1" (macho)
Dims. máximas:	11,5 x 11,0 (alt.) x 8,0 (prof.) cm
Peso:	650 gramos
Montaje:	horizontal

## cierre automático

### R-2

Incorpora un preselector electrónico de fácil manejo que permite dosificar cantidades de agua entre 1 y 99 litros. Incluye una electroválvula que cierra automáticamente el paso del agua al término de cada cuenta.

La selección del número de litros se realiza mediante dos botones, que modifican la cifra de las unidades y la de las decenas, respectivamente. También es posible **repetir** la última cantidad seleccionada durante una sesión de trabajo con sólo pulsar un botón.

Incluye: - **aviso** acústico de final de cuenta;  
- sistema de **alarma** en caso de fallo.



#### CARACTERISTICAS TECNICAS:

Marcador:	electrónico de 2 dígitos (luminosos); 0 a 99 litros de membrana
Teclado:	± 2% (contador de turbina)
Precisión:	± 2% (contador de turbina)
Caudal mínimo:	3,5 litros/minuto
Caudal máximo:	5 m <sup>3</sup> /h
Presión máx.:	10 atmósferas
Temp. máx. de trabajo:	30 °C (disponible versión agua caliente)
Aviso de final de cuenta:	acústico
Alarmas:	- por fallo de electroválvula; - por interrupción de cuenta.
<b>Acciones:</b>	Aviso acústico y desconexión electroválvula.
Alimentación:	220 V (monofásica, 50Hz)
<b>Fusible:</b>	0,5 A
Paso (nominal):	3/4"
Roscas en boquillas:	(modelo estándar)
<b>Entrada:</b>	3/4" (hembra)
<b>Salida:</b>	1" (macho)
Dims. máximas:	29,5 x 17,5 x 12,5 (prof.) cm
Peso:	4 kg
Montaje:	horizontal

#### VERSIONES ESPECIALES:

- Otros calibres.
- Preselectores de 3 ó 4 dígitos.
- Cuenta en **decilitros** o en **decalitros**.
- Contadores para **aceite** y otros líquidos.



Ejemplo:  
Cuentalitros de 40 mm para agua  
4 dígitos / cuenta en decalitros

#### ACCESORIOS:

Conjunto de termómetro (0°-60°C) y válvula manual de 3 vías mezcladora de dos aguas, acoplables a ambos modelos de Cuentalitros.



## MOLINOS

## CUENTALITROS

## CERNEDORES

Los molinos MINI, MAJOR y BIBOCA están pensados para rallar pan seco o tostado. No precisan trocear el pan, admitiendo barras enteras sin saturarse. La elección del modelo depende del nivel de producción requerido.



# MOLINOS

Una cuchilla que gira a gran velocidad molitura el pan y expulsa el producto a través de un tamiz de chapa perforada. Con cada molino se suministran tres tipos diferentes de tamices intercambiables para obtener distintas calidades de **pan rallado** (fino, normal, granulado).

La tolva superior extendida garantiza un **uso seguro**. Por otro lado, puede desmontarse fácilmente para limpiar el molino o cambiar de tamiz, sin riesgo alguno, al quedar el motor automáticamente desconectado.

Cuerpo, cuchilla y tamices en **acero inoxidable**. Protección contra sobrecargas mediante **guardamotor**.

Los molinos también pueden utilizarse con tamices especiales para:

- producir **migas**;
- obtener **azúcar lustre**;
- moler **almendras, avellanas, café**, etc., con resultados que dependen de las características de la materia prima y del tamiz utilizado.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Modelo:	MINI	MAJOR	BIBOCA
Potencia del motor:	0,75 CV (0,55 kW)	2 CV (1,5 kW)	3 CV (2,2 kW)
Tensión de alimentación (3 ~):	380 V / 220 V	380 V / 220 V	380 V / 220 V
Corriente (3 ~):	1,4 A / 2,5 A	3,3 A / 5,7 A	4,9 A / 8,5 A
Guardamotor:	incluido	incluido	incluido
Producción de pan rallado:	<b>50 kg / h</b>	<b>140 kg / h</b>	<b>400 kg / h</b>
Altura total:	125,5 cm	141 cm	146,5 cm
Anchura máxima:	34 cm	39 cm	73 cm
Peso:	15 kg	25 kg	38 kg

**Diámetro agujeros de los tamices:** 1, 2 y 5 mm (fino, normal, granulado); ½ mm (especial azúcar lustre); otras medidas bajo demanda.

# CERNEDORES

El cernedor CICLÓN tamiza la harina, evitando la entrada de impurezas y cuerpos extraños en la amasadora. Asimismo, esponja y oxigena la harina, mejorando considerablemente su rendimiento.



CICLÓN

Una hélice sinfín eleva la harina desde la tolva hasta el cabezal (cámara de centrifugación), donde unas aspas la expulsan a través de un tamiz de chapa perforada. La harina cae desde una boca elevada, pudiendo abastecer a un promedio de **40 a 60 kg por minuto**, según grado de humedad.

Las impurezas pasan directamente al saquito adosado al cabezal con sólo abrir una compuerta.

El cernedor es además un excelente **moedor de pan seco** o tostado. Permite obtener más de 100 kg a la hora de pan rallado fino y uniforme sin más que retirar la rejilla oscilante del fondo de la tolva y llenar ésta de pan troceado.

La máquina, equipada con un **guardamotor**, va montada sobre **ruedas** giratorias e incluye un **elevador** manual de sacos. Tolva y sinfín de **acero inoxidable**.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Potencia del motor:	2 CV (1,5 KW)
Tensión de alimentación: (3 ~)	380 V / 220 V
Corriente:	3,3 A / 5,7 A
Guardamotor:	incluido
Altura total:	140 cm
Longitud:	90 cm
Anchura:	58 cm
Altura boca de salida:	100 cm (versión estándar)
Peso:	80 kg



ELEVASACOS EN POSICIÓN DE CARGA



ELEVASACOS PLEGADO