

# salva



C-30x75

DB-30

**Divisora  
boleadora  
semi-automática y  
Divisora Manual**

**Diviseuse  
bouleuse  
semi-automatique et  
Diviseuse à main**

**Semi-automatic  
dough divider  
rounder and  
Manual dough divider**

## Divisora

## Divisora boleadora semi-automática

- Fabricada totalmente con materiales de primera calidad.
- Tecnología puntera que hace que sea una máquina muy silenciosa.
- Gran producción. Según el modelo produce entre 2.000 y 3.000 piezas por hora.
- Divide y bolea perfectamente la masa en 36, 30, 22 ó 15 piezas redondas e iguales con un peso de porción de 18 a 200 gramos, según modelo.
- Disco boleador de aluminio.
- Platos de aluminio sintéticos (según normas de la CE para tratamiento de alimentos).
- Cuchillas en acero inoxidable AISI-304.
- Fácil elevación del cabezal para facilitar la limpieza.
- Dispositivo de seguridad para proteger el motor de altas temperaturas.

## Diviseuse bouleuse semi-automatique

- Construite avec des matériaux de première qualité.
- Technologie d'avant garde et de ce fait est une machine très silencieuse.
- Importante production. En fonction du modèle, produit entre 2.000 et 3.000 pièces par heure.
- Elle divise et boule parfaitement la pâte en 36, 30, 22 ou 15 pièces, égales, rondes avec un poids de 18 à 200 grammes par portion, selon le modèle.
- Disque bouleur en aluminium.
- Plateaux en aluminium synthétique (selon norme CE pour le traitement alimentaire).  
Couteaux en acier inoxydable AISI-304.
- Élévation aisée de la partie supérieure (tête) pour faciliter le nettoyage.
- Dispositif de sécurité pour protéger le moteur des températures élevées.

## Semi-automatic dough divider rounder

- Made of high quality materials.
- Very quiet machine thanks to its advanced Technology.
- Large production. It produces between 2.000 and 3.000 pieces per hour.
- Perfectly divides and rounds the dough into 36, 30, 22 or 15 identical portions with a weight from 18 to 200 grams per portion according to the model used.
- Aluminium steel rounding disc.
- Synthetic aluminium plates (according to EC Standards for food products). AISI-304 stainless steel blades.
- Easy elevation of the upper unit in order to make cleaning easier.
- Security device to protect the motor from high temperatures.

## Modelos standard / Modèles standard / Standard models

Modelo Modèle Models	Piezas Pièces Nº of portions	Peso por porción en grs. Poids par portion en grs. Weight per portion in grams
DB-30	30	20-100
DB-36	36	18-75
DB-22	22	20-135
DB-15	15	60-200

## Modelos especiales / Modèles spéciaux / Standard models

Modelo Modèle Models	Piezas Pièces Nº of portions	Peso por porción en grs. Poids par portion en grs. Weight per portion in grams
DB-30 S	30	40-135
DB-36 S	36	30-110

El peso por porción depende de la consistencia de la masa.  
Le poids par portion est fonction de la consistance de la pâte.  
The weigh per portion depends on the consistency of the dough.

## Datos técnicos / Données techniques / Technical data

Potencia Puissance Power	Voltaje Voltage Voltage	Peso bruto Poids brut Gross weight	Peso neto Poids net Net weight	Longitud Longeur Depth	Ancho Largeur Width	Alto (con placa incluida) Hauteur (inclus levier) Height (with lever included)	Alto (sin placa incluida) Hauteur (Sans inclure levier) Height (without lever included)
0,75 kw (1hp)	230/400 V.III	275 kg	250 kg	610 mm	590 mm	2010 mm	1430 mm



## Divisora manual

Máquina construida en acero tratado, cuchillas en inoxidable, presentando una buena terminación. Los mandos van niquelados y el armazón pintado. La cazuela porta-masas es de acero inoxidable.

El trabajo con esta máquina es muy sencillo. Proporciona divisiones iguales de la masa colocada en la cazuela, con un solo movimiento de palanca.

## Diviseuse à main

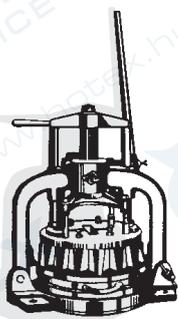
Cette machine est construite en acier traité, lames en inox et présente une excellente finition. Les commandes sont nickelées et le corps de la machine est peint. La cocotte portemasses est en inox.

Le travail avec cette machine est très facile. La division de la pâte se fait d'un seul mouvement de levier.

## Manual dough divider

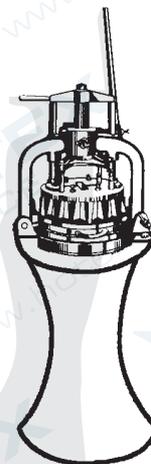
This machine is manufactured in mechanized treated steel, stainless steel knives with a good external appearance. The working parts are nickel plated and the frame painted. The dough tray is inox.

It is extremely easy to operate and proportions dough portions of the same weight in the dough tray, by simply pulling down a lever.



Divisora sobremesa  
Diviseuse à table  
Manual tabletop divider

Modelo Modèle Models	Piezas Pièces Nº of portions	Peso grs. Poids grs. Weight in grams		Peso Poids Weight (kg.)
		max. pieza max. pièce max. portion	total masa total masse dough total	
C-30x75	30	75	2.250	35
C-30x150	30	150	4.500	40



Divisora pie redondo (bancada)  
Diviseuse à pie ronds (châssis)  
Manual dough divider on pedestal

Modelo Modèle Models	Piezas Pièces Nº of portions	Peso grs. Poids grs. Weight in grams		Peso Poids Weight (kg.)
		max. pieza max. pièce max. portion	total masa total masse dough total	
C-30x150	30	150	4.500	100
C-30x365	30	365	10.950	197
C-20x450	20	450	9.000	197

## Salva Industrial, S.A.

Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)  
Apdo. Correos nº 505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN  
00 34 943 449 300  
00 34 943 449 329  
E-mail: salva@salva.es  
URL: www.salva.es



## Delegaciones:

Barcelona 00 34 933 638 800  
Madrid 00 34 916 211 540  
Valencia 00 34 963 580 189  
FRANCIA 00 33 247 855 555 (Central)  
00 33 146 561 025 (Île de France)  
CHILE 00 56 2 555 44 77

