



# Dutchess

**DUTCHESS BAKER'S MACHINERY CO., INC.**  
**DUTCHESS INTERNATIONAL**



*Líder en servicio y excelencia tecnológica*  
Sirviendo los mercados de E.E.U.U. y todo el mundo  
Hecho en los E.E.U.U. • Superior, Wisconsin

**CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN 2 EN 1**

## **DIVISOR DE MASA**

**MODELO BMIH-36/18**

**Capacidad de limpieza total-No requiere herramientas**

La operación de este divisor de masa es fácil y su funcionamiento preciso. En adición, toda la máquina se limpia totalmente en minutos, simplemente quitando las piezas de la cabeza y lavando las partes en lavadora o a mano. Este sistema removible patentizado también permite a la unidad básica usar las piezas de la cabeza tanto de 36 partes como de 18 partes dando a la panadería dos máquinas en una . . . llevando la masa tanto a 36 pedazos de 1 a 3.1/3 onzas o a 18 pedazos de 2 a 7 onzas.

Ahora con una unidad básica la masa puede ser dividida suficientemente pequeña para mini bollos, hamburguesas, o bollos de hot dogs y panes hasta pedazos para producir hogazas, submarinos, baguets, pita, pizza y mucho más.

Instrucciones para quitar fácilmente la pieza de la cabeza para limpiar o intercambiar con una pieza de cabeza divisora opcional, se ilustran en el folleto que viene con la máquina.

Por último, es hecho en E.E.U.U. con la calidad de construcción que Dutchess ha tenido desde que inició la manufactura de equipo en 1886 para la industria de panadería.

- Patents Issued & Patents Pending -



*"Dutchess . . . Probado liderazgo a través de la investigación y desarrollo tecnológico de excelencia."*

# TABLA DE PESOS

## PIEZAS DE CABEZA DE 36 PARTES

Peso de la mesa entera a poner en la máquina	peso de cada bollo
3 lbs. 0 ozs. (1361 gr.)	1-1/3 oz. (38 gr.)
3 lbs. 6 ozs. (1701 gr.)	1-1/2 oz. (43 gr.)
3 lbs. 12 ozs. (1701 gr.)	1-2/3 oz. (47 gr.)
4 lbs. 2 ozs. (1871 gr.)	1-5/6 oz. (52 gr.)
4 lbs. 8 ozs. (2041 gr.)	2 ozs. (57 gr.)
4 lbs. 14 ozs. (2211 gr.)	2-1/6 ozs. (61 gr.)
5 lbs. 4 ozs. (2381 gr.)	2-1/3 ozs. (66 gr.)
5 lbs. 10 ozs. (2551 gr.)	2-1/2 ozs. (71 gr.)
6 lbs. 0 ozs. (2722 gr.)	2-2/3 ozs. (75 gr.)
6 lbs. 6 ozs. (2892 gr.)	2-5/6 ozs. (80 gr.)
6 lbs. 12 ozs. (3062 gr.)	3 ozs. (85 gr.)
7 lbs. 2 ozs. (3232 gr.)	3-1/6 ozs. (90 gr.)
7 lbs. 8 ozs. (3402 gr.)	3-1/3 ozs. (94 gr.)

## PIEZAS DE CABEZA DE 18 PARTES

Peso de la masa entera a poner en la máquina	peso de cada bollo
2 lbs. 4 ozs. (1020 gr.)	2 ozs. (57 gr.)
2 lbs. 13 ozs. (1276 gr.)	2-1/2 ozs. (71 gr.)
3 lbs. 6 ozs. (1531 gr.)	3 ozs. (85 gr.)
3 lbs. 15 ozs. (1786 gr.)	3-1/2 ozs. (99 gr.)
4 lbs. 8 ozs. (2041 gr.)	4 ozs. (113 gr.)
5 lbs. 1 ozs. (2296 gr.)	4-1/2 ozs. (128 gr.)
5 lbs. 10 ozs. (2551 gr.)	5 ozs. (142 gr.)
6 lbs. 3 ozs. (2806 gr.)	5-1/2 ozs. (156 gr.)
6 lbs. 12 ozs. (3062 gr.)	6 ozs. (170 gr.)
7 lbs. 4 ozs. (3510 gr.)	6-1/2 ozs. (195 gr.)
7 lbs. 8 ozs. (3780 gr.)	7 ozs. (210 gr.)

El peso de la masa puede aumentar o disminuir dependiendo de la viscosidad de la masa, el reposo y la formula

***LAS PIEZAS DE CABEZA INTERCAMBIABLES NO REQUIERAN HERRAMIENTAS!  
QUITESE PARA LIMPIEZA O INTERCAMBIO EN SEGUNDOS!***

## ESPECIFICACIONES

CORTA .....	18 Ó 36 PIEZAS
ESCALA .....	36 Partes, 1 onza hasta 3 1/3 onzas (30 gramos hasta 100 gramos) 18 Partes, 2 onzas hasta 7 onzas (60 gramos hasta 210 gramos)
MEDIDA .....	14"D x 18 1/2"W x 21 1/4"H (Profundidad x Ancho x Altura)
PESO (con 1 cabeza) .....	67.5 lbs (30.1 kgs)
PESO de empaque (con 1 cabeza) .....	73 lbs (33.1 kgs)
PESO de empaque (con ambas cabezas) .....	89 lbs (40.4 kgs)

La unidad viene equipada con un sartén de acero inoxidable.  
Sartenes adicionales y estante portátil están disponibles.