



Fabricación de maquinaria de panadería/pastelería/alimentación

## Ficha técnica DIVISORAS MANUALES CON PIE Modelos DM30RP y DM20QP



### **Divisoras manuales con pie – Simplicidad, eficiencia y versatilidad en el trabajo diario**

Nuestras divisoras manuales con pie están diseñadas para ofrecer una solución práctica, eficaz y altamente versátil en los procesos de división de masa. Ideales para obradores que buscan optimizar tiempos sin necesidad de conexión eléctrica, estas máquinas destacan por su facilidad de uso, rapidez operativa y comodidad. Fácil mantenimiento y limpieza.

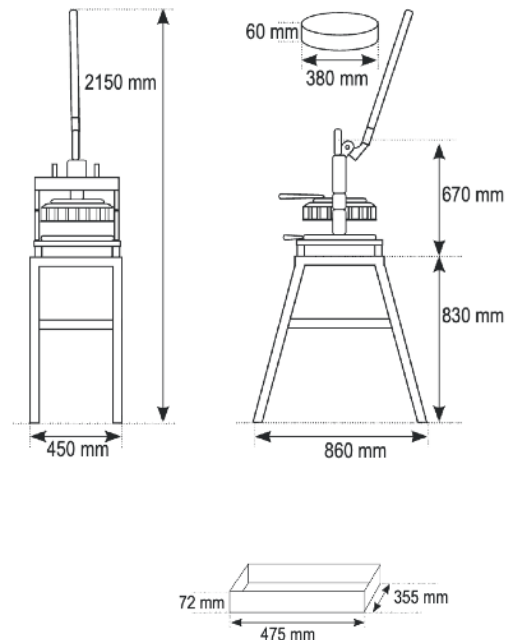
**RUBHIMA**

Calle Mallorca, 40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLÉS BARCELONA (SPAIN)  
Tel 93 721 32 86 Whatsapp 649 87 62 88 [rubhima@rubhima.com](mailto:rubhima@rubhima.com) [www.rubhima.com](http://www.rubhima.com)

Gracias a su funcionamiento completamente mecánico, permiten dividir la masa de forma precisa y uniforme, garantizando excelentes resultados sin complicaciones. Su diseño ergonómico y robusto asegura una larga vida útil y un rendimiento fiable incluso en trabajos intensivos.

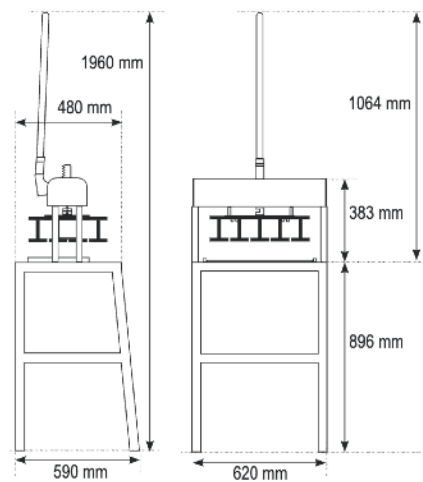
### Dimensiones y esquema modelo DM30RP

Gramaje piezas: de 50 a 175 grs



### Dimensiones y esquema modelo DM20QP

Gramaje piezas: de 90 a 300 grs



Una opción perfecta para panaderías, pastelerías y obradores artesanales que valoran la funcionalidad, la sencillez y la eficiencia.

**RUBHIMA**

Calle Mallorca, 40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLÉS BARCELONA (SPAIN)  
Tel 93 721 32 86 Whatsapp 649 87 62 88 [rubhima@rubhima.com](mailto:rubhima@rubhima.com) [www.rubhima.com](http://www.rubhima.com)