

Cod: 6300

Porzionatrice e Arrotondatrice per pane e pizza 660x880x1550h Trifase



Descrizione

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta per pizza. Particolarmente indicata per le pizzerie che operano con fermentazione della pasta a frigorifero, lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie. È possibile introdurre sino a 30 – 35 Kg di impasto, non lievitato, quindi è possibile scegliere il cono e la campana più adatte al peso desiderato: in questo modo si ottengono porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per la lievitazione. La produttività oraria può arrivare sino a 1200 palline per ora! Porzione pasta da 50 a 8/900 gr.

Dimensioni

Dimensioni esterne	660x880x1630 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	50 kg
Frequenza	50/60 Hz
Peso netto	181 kg
Potenza Elettrica	1.30 kW
Potenza motore	1.70 hp
Produzione Kg/h	175 Kg/h
Voltaggio	400 V