

Cod: 1811

Porzionatrice Pasta



Descrizione

La nuova macchina è stata studiata per fare porzioni di pasta da 20 a 280 grammi caricando 30Kg di pasta non lievitata nel contenitore superiore. L'impasto ottimale è quello della pizza ma può essere utilizzata anche con altri impasti con diverse umidità che però non devono essere oleosi o appiccicosi; nell'uso non è possibile sfarinare e quindi l'impasto deve essere corretto già dall'inserimento nella vasca della macchina. Il nuovo sistema di porzionatura con regolazione della porzione con raggio a fotocellula garantisce precisione nel peso e una veloce esecuzione. Viene fornita di serie con cavalletto e due coni (45-70) La macchina può arrivare a produrre fino a 2500 palline ora secondo il peso selezionato ed il diametro del cono utilizzato. Tutti i comandi sono posti nella parte frontale così come l'estrazione delle parti per la pulizia che quindi risulta semplice e veloce con ingombro limitato. Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile. Le macchine sono costruite a normativa CE

Dimensioni

Dimensioni esterne	440x830x530 mm
Dimensioni imballo	750x850x1100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	30 kg
Frequenza	50 Hz
Grammatura	300 g
Peso	86 kg
Peso lordo	115 kg
Potenza Elettrica	0.37 kW
Voltaggio	230 V