

Cod: 6299

Porzionatrice e Arrotondatrice per pane e pizza 660x880x1550h



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 700 palline per ora.

Dimensioni

Dimensioni esterne	660x880x1550 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso netto	151 kg
Porzione Pasta	50-300 g
Potenza Elettrica	1.30 kW
Voltaggio	400 V