

Morue: 6300

Portionneuse et arrondisseuse pour pain et pizza 660x880x1550h triphasée



Description

Cette machine professionnelle permet de portionner et d'arrondir les pains de pâte à pizza. Particulièrement adapté aux pizzerias qui travaillent avec une fermentation réfrigérée de la pâte, l'instrument est de petite taille et donc idéal pour les ateliers artisanaux et les pizzerias. Il est possible d'introduire jusqu'à 30 - 35 kg de pâte non levée, puis de choisir le cône et la cloche les plus adaptés au poids souhaité : on obtient ainsi des portions bien dosées et arrondies, prêtes à être levées. Le rendement horaire peut atteindre 1200 boules par heure ! Portion de pâte de 50 à 8/900 g.

Dimensions

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

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
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