

PORCIONADORA BOLEADORA



CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Ventajas
Y CARACTERÍSTICAS

Rápido y preciso, para aumentar la producción gracias a una calidad de porcionado de masa inigualable.

Rompe, redondea y luego deja crecer tu masa con una solución única.

La combinación de las dos herramientas, divisora y redondeadora, permite un gran ahorro de tiempo y una reducción del trabajo manual del pizzero.

Rápido y preciso, esa ayuda extra para aumentar la producción manteniendo altos estándares de calidad.

El equipo divide y redondea la masa, antes de dejarla reposar.

Al combinar los dos equipos, una divisora y una boleadora, los fabricantes de pizza ahorrarán una cantidad considerable de tiempo y reducirán su carga de trabajo manual.



Cargue hasta 30 kg de masa a la vez.
Carga hasta 30 kg de masa a la vez.



Ahorro de tiempo:
hasta 340 piezas en 1 hora.
Ahorro de tiempo:
hasta 340 piezas en 1 h.



Precisión continua para todas las fases de procesamiento.
Precisión continua en todos los pasos de trabajo.

Proceso personalizado:
Cuchillo y pala regulables.
Proceso personalizado con cuchilla y paleta regulables.

Reduzca el contador para gestionar mejor los procesos.
Contador de cortes para gestionar el trabajo de forma eficiente.

Bandeja recoge pelotas práctica y extraíble.
Práctica y extraíble bandeja recogedora de bolas de masa.



CLÍVERO

La divisora está equipada con un depósito con una capacidad máxima de hasta 30 kg de masa y es posible elegir entre 5 casquillos de diferentes diámetros (de 4 a 6 cm) el más adecuado al peso deseado.

DIVISOR

La divisora está equipada con un tanque que tiene una capacidad máxima de 30 kg de masa y 5 casquillos, cada uno de diferente diámetro (de 4 a 6 cm) el que mejor se adapta al peso requerido.



MÁS REDONDO

Gracias a la espiral interna de aluminio recubierta de teflón es posible obtener bolas perfectamente redondas. Disponible en dos tamaños: **AR300** para porciones de 50 a 300 g; **AR800** para porciones hasta un máximo de 900 gr. (es decir, 3 porciones de 300 gr.).

MÁS REDONDO

Gracias a la espiral interior de aluminio recubierta de teflón, es posible obtener bolas perfectamente redondas. Disponible en dos tamaños: **AR300** para porciones de 50 a 300 g. **AR800** para porciones hasta un máximo de 900 g (es decir, 3 porciones de 300 g cada una).

La combinación automática divisora y boleadora es una ayuda válida para el profesional que necesita un apoyo preciso y rápido durante la preparación de bases de pizza.

La combinación de divisora automática y redondeadora es una valiosa ayuda para el profesional que necesita precisión y rapidez en la preparación de la masa de pizza.

Grupo Pizza SRL
Via Camia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italia

Teléfono +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

una empresa del grupo
SOMEK



SOMEK SpA (ticker EXM: SOM) es un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, diseño y ejecución de proyectos de construcción llave en mano en los sectores naval y civil, en tres segmentos contractuales: sistemas de ingeniería de arquitectura naval y fachadas civiles, sistemas y cocina profesional, productos, diseño y creación de interiores personalizados.

Las empresas del grupo SOMEK operan de acuerdo con rigurosos estándares de acreditación de posición financiera y escala operativa, y certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK es calidad de construcción italiana.

SOMEK SpA (ticker EXM: SOM) está formada por un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, diseño y ejecución de proyectos de construcción naval y civil llave en mano, en tres sectores de proyecto: sistemas de ingeniería de arquitectura naval y fachadas de edificios, sistemas y productos de cocina profesional, diseño y creación de interiores a medida. Las empresas del grupo SOMEK están acreditadas en las listas de proveedores de nivel 1 de los principales astilleros y empresas de construcción del mundo y cuentan con la certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK significa calidad de construcción italiana.

SOMEK
GRUPPO