

**Sugerencia**

Adecuado para masas con una hidratación máxima del 60%.  
 Adecuado para masas con un máx. 60% de hidratación.

# PORCIONADORA



SA300



SA800

**Descripción**

Las divisoras y boleadoras automáticas son una gran ayuda para los profesionales que necesitan un apoyo preciso y rápido durante la preparación de las bases de pizza. El equipo divide y bolea la masa, antes de dejarla fermentar. La divisora está equipada con: un tanque con una capacidad máxima de 30 kg de masa y 5 casquillos, cada uno de diferente diámetro (de 4 a 6 cm). Seleccione el peso deseado y las porciones medidas comenzarán a tomar forma casi inmediatamente.

La boleadora produce bolas perfectamente redondas, gracias a su espiral interna de aluminio recubierta de teflón. Disponible en dos tamaños, según tus necesidades: Modelo SA300 - que permite porciones que van desde los 50 a los 300 gr.

Modelo SA800 - que en combinación con el modelo AR 800, permite realizar porciones de hasta un máximo de 900 gr (o 3 porciones de 300 gr cada una). Al combinar los dos equipos, una divisora y una boleadora, los pizzeros ahorrarán una cantidad considerable de tiempo, a la vez que reducirán su carga de trabajo manual.

Las divisoras y redondeadoras automáticas son una ayuda válida para el profesional que necesita un apoyo preciso y rápido durante la preparación de las bases de pizza. Romperlo, redondearlo y luego dejarlo crecer. La divisora está equipada con: un tanque con una capacidad máxima de 30 kg de masa

y 5 arbores de diferentes diámetros (de 4 a 6 cm). Establece el peso deseado y en unos instantes las porciones de pasta tomarán forma. Gracias a su espiral interna de aluminio recubierta de teflón,

El redondeador permite tener bolas perfectamente redondas. Disponible en dos tamaños, según tus necesidades, ofrecemos: Mod SA300 que permite realizar porciones de 50 a 300 g; Mod SA800, que en combinación con el mod. AR 800, permite realizar porciones de hasta un máximo de 900 g. (es decir, 3 porciones de 300 gr.). La combinación de las dos herramientas, divisora y redondeadora, permite un gran ahorro de tiempo y una reducción del trabajo manual del pizzero.

# DIVISORES

## / Modelos

### Divisores

Divisores automáticos. Equipamiento de serie: 1 cono con 5 casquillos reductores incluidos.

Divisores automáticos. Equipamiento de serie: 1 cono con 5 casquillos reductores incluidos.

Los valores de llenado mínimo y máximo y el correcto funcionamiento del producto se probaron con una hidratación máxima del 60%.

Se probaron los valores de llenado min-max y el correcto funcionamiento del producto con una hidratación máxima del 60%.

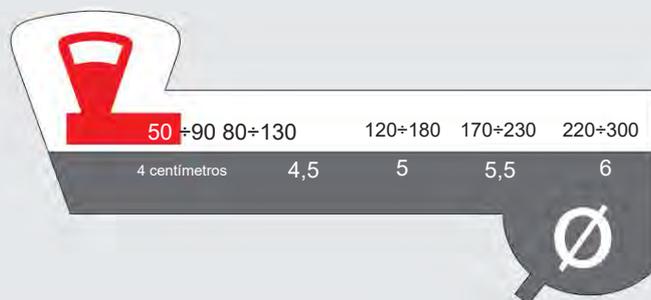
CÓDIGO CÓDIGO	MODELO MODELO	SALIDA/HORA* PRODUCCIÓN TIEMPO	BOL CAPACIDAD CAPACIDAD CUENCA	MASA PARTE PARTE MASA	FUERZA FUERZA	ELÉCTRICO REQUISITO DIETA			DIMENSIONES DIMENSIONES ( largo x alto cm )	PESO NETO PESO NETO
						Voltaje V	Fases/ Fases Ductor	Frecuencia Hz		
P14SZ01001	SA300	340/hora	30	50-300	0,93	400	3+T50		51x85x52	70
P14SZ01003	SA800	340/hora	30	50-3X300**	0,93	400	3+T50		51x85x65	80

\* 250 gr - 6 cm de diámetro

## / Accesorio

Porción de masa para masa de pizza tradicional.

Porción de masa para masa de pizza tradicional.



Casquillo para SA300/800  
Casquillo para SA300 / 800

## Características generales

Personaliza el proceso de preparación ajustando tu cuchillo y espátula.

Contactos precisos para gestionar mejor los procesos.

Puerta de cristal para máxima visibilidad durante todo el proceso.

Realizar porciones individuales de 50 a 300 g.

Procesa hasta 30 kg de masa al mismo tiempo.

Tienes 5 arbustos de diferentes diámetros, de 4 a 6 cm.

Dependiendo de la receta y de la hidratación de la masa, el peso de las porciones puede variar entre el 5 y el 8%.

Mantener la temperatura de la masa trabajada entre 17° y 24° C.

Para masas muy hidratadas se recomienda enfriar la masa por debajo de los 17°.

Recomendamos trabajar con masa que aún no haya subido.

## Accesorios



Soporte divisor automático  
SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE PARA DIVISOR SA300 - SA800



Código

Modelo

Peso

A11SZ01001

SPSA

28