

PORCIONADORA - BOLEADORA



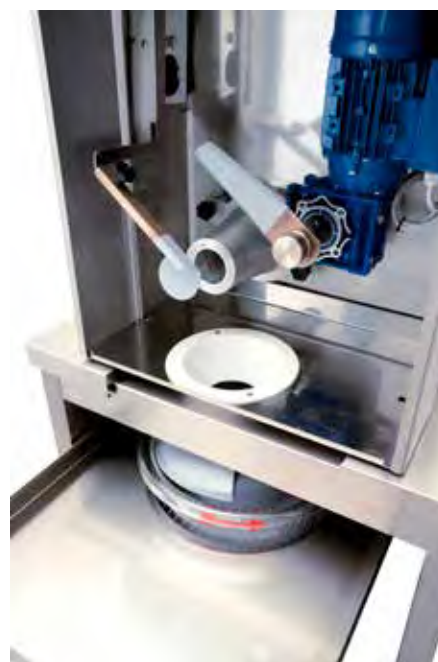
Características generales:

Las porcionadoras automáticas de masa representan una ayuda rápida, precisa e ideal para quien quiere preparar, en unos segundos, porciones perfectas.

Perfección que se obtiene gracias a la ayuda de la boleadora, cuya espiral interna permite conseguir bolas lisas y redondas.

Formada por 3 elementos, que pueden trabajar independientemente.

- Porcionadora: Existen 2 modelos, cuya diferencia principal entre uno y otro es el peso de cada porción de corte, el modelo SA300 es hasta 300gr. Y el SA800 es hasta 900gr. 5 Tipos de corte en cada equipo.
- Redondeado: Como en el caso de la Porcionadora, existen 2 modelos, con características simétricas. El modelo AR300 es hasta 300gr. Y el AR800 es hasta 900gr.
- Soporte.



EQUIPO COMPLETO

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Cuba Kg.	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
				Kw.	Hp.	V	
CO300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	1,3	1,7	400	153
CO800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 8/900	1,3	1,7	400	194

PORCIONADORA

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Cuba Kg.	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
				Kw.	Hp.	V	
SA300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	0,93	1,2	400	70
SA800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 8/900	0,93	1,2	400	80

REDONDEADORA

	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
		Kw.	Hp.	V	
AR300	50 ÷ 300	0,37	0,5	400	55
AR800	50 ÷ (3x300)	0,37	0,5	400	86

CO300 / CO800



		CO300	CO800
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	660 x 880 x 1480	660 x 880 x 1610
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 950 x 1550	700 x 950 x 1650

		SA300	SA800	AR300	AR800	SOPORTE SPSA
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	510 x 850 x 520	510 x 850 x 650	440 x 560 x 790	500 x 610 x 830	660 x 880 x 960
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	600 x 900 x 600	600 x 900 x 700	500 x 600 x 850	550 x 650 x 900	700 x 950 x 900