PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Porcionadora modelo		PO300	PO800
Ancho exterior	mm	480	480
Fondo exterior	mm	840	840
Alto exterior	mm	540	670
Capacidad	**Kgs.**	**30**	**30**
Peso porción (mín-máx)	**gr**	**50 - 280**	**50 - 840(3x280)**
	nº bolas/gr	**600 / 250**	**600 / 250**
Producción horaria	**nº bolas/gr**	**-**	**350 / 500**
	nº bolas/gr	**-**	**200 / 840**
Potencia	Kw	0,93	0,93
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50

Boleadora modelo		AR300	AR800
Ancho exterior	mm	440	500
Fondo exterior	mm	600	650
Alto exterior	mm	790	840
Capacidad	**Kgs.**	**30**	**30**
Peso porción (mín-máx)	**gr**	**20 - 280**	**20 - (8x840)**
Potencia	Kw	0,30	0,30
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50

Nota: La boleadora viene de serie con ruedas incluidas

Mesa soporte modelo		SPO300	SPO800
Ancho	mm	550	610
Fondo	mm	550	550
Alto	mm	900	900

Nota: La mesa soporte viene de serie con ruedas incluidas

Hosteleria10.com

NOVEDAD

Mod. PO800

Mod. AR800

Mod. SPO800

Dotación porcionadoras.

PORCIONADORA Y BOLEADORA

La porcionadora permite la formación de porciones de masa para pizza. Es posible introducir hasta kg 30 de masa y se puede escoger el cono más adecuado al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y listas para la fermentación.
La boleadora es una máquina profesional con la que se obtienen porciones perfectamente redondeadas y listas para la fermentación. La producción puede llegar hasta 600 bolas la hora.
Porcionadora, boleadora y soporte son construidas completamente en acero inoxidable, con dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y para las pizzerías. Diseñadas para un uso simple e intuitivo, sólidas y fiables. Se suministran con una dotación de serie de: 1 cono con virola de bloqueo, juego de 5 casquillos reductores diferentes diámetros y 1 embudo.

Porcionador.

Porcionador masa.

Boleadora.

Hosteleria10.com