

Porzionatrice automatica trifase - peso pasta da 30 a 300 gr

MODELLO: PTM005A

Dimensioni esterne
L 500 x P 840 x H 540 mm

3.250,00 € + IVA

Produzione in 5/10 gg

Dimensioni esterne	L 500 mm x P 840 mm x H 540 mm
Potenza	0,93 KW
Peso netto	74 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso pasta	da 30 gr a 300 gr

Capacità	50/280 Kg di impasto
Dotazione di serie	5 coni del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm
Materiale struttura	acciaio
Normative	CE disponibile

Descrizione

Porzionatrice automatica trifase - peso pasta da 30 a 300 gr.

La porzionatrice professionale è uno strumento indispensabile per **pizzerie** e **piccoli laboratori** poichè facilita il lavoro e riduce in maniera sensibile i tempi di preparazione.

Ideale per realizzare porzioni di pasta per pane e pizza da **30 a 300 grammi**, con una **capacità d'impasto di 30 Kg** e un **errore massimo di circa 5 g dal peso desiderato**.
La porzionatrice è progettata a esclusivo uso alimentare per la realizzazione di porzioni di impasto a freddo; non stressa e non scalda perciò in alcun modo l'impasto, permettendo di mantenerne inalterate le proprietà.

La **struttura esterna** è in **acciaio inox**, mentre le **parti interne** movimentate durante il lavoro sono in **alluminio**. Tutte le componenti seguono le norme igieniche e di sicurezza.

La porzionatrice è di facile utilizzo: l'impasto viene inserito nella tramoggia e la spirale all'interno dell'attrezzo spinge la pasta verso l'imbuto dove ottiene una forma cilindrica. Un volta uscita dall' imbuto la pasta tocca una leva (tastatore) dotata di un sensore che fa partire il coltello che la taglia.

La grammatura desiderata può essere modificata andando a scegliere il cono con il diametro più indicato. Sul fondo dell'imbuto è presente una ghiera. Svitando questa ghiera si accede alla boccola di riduzione. Qui è possibile regolare la grammatura desiderata cambiando il cono. In dotazione con la macchina vengono forniti **5 coni con diversi diametri: 40, 45, 50, 55, 60 mm.**

La porzionatrice è inoltre molto robusta e allo stesso tempo facile da pulire. E' infatti possibile smontare l'imbuto di uscita per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione grazie a comodi volanti in plastica. Con una corretta pulizia non è necessario effettuare particolari manutenzioni sulla macchina.

E' possibile richiedere il voltaggio monofase al momento dell'ordine senza sovrapprezzo.

Con il voltaggio monofase l'impasto dentro alla macchina viene sia lavorato che scaldato dal motore che è praticamente attaccato alla parete.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 5 coni del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm

FOTO PURAMENTE INDICATIVA