



Porzionatrice automatica trifase - peso pasta da 50 gr a 900 gr

MODELLO: PTM006A

Dimensioni esterne

L 510 x P 830 x H 660 mm

4.004,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 510 mm x P 830 mm x H 660 mm
Potenza	0,93 KW
Peso netto	84 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso pasta	da 50 gr a 900 gr

Capacità	30 Kg di impasto
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	un cono con ghiera di bloccaggio, un imbuto e 5 boccole di riduzione del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm
Materiale struttura	acciaio ino x

Descrizione

Porzionatrice automatica trifase - peso pasta da 50 a 900 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 50 a 900 grammi, con una **capacità d'impasto di 30 Kg** e un **errore massimo di circa 5 g dal peso desiderato**.

La porzionatrice professionale serve a spezzare l'impasto non lievitato in porzioni uguali, utilizzando delle boccole di riduzione. **Le boccole hanno 5 diversi diametri** per consentire di lavorare con classi di grammatura che vanno da 50 a 900 grammi ottenute accorpando insieme più porzioni. Se ad esempio voglio ottenere una porzione da 600 grammi o da 900 grammi, posso fare rispettivamente 2 porzioni da 300 grammi o 3 porzioni da 300 grammi. Le porzioni vengono raccolte sopra una botola al di sotto del cono di estrusione: successivamente questa botola si apre dopo che la macchina ha contato, tramite un contapezzi, le 2 o 3 porzioni impostate.

Il macchinario è costituito da una vasca in acciaio, una paletta di regolazione, un imbuto, un coltello (regolato da una manopola) e dei semplici comandi di marcia, start e stop e emergenza.

La porzionatrice è di semplice utilizzo. L' impasto non lievitato viene introdotto nell'apposita vasca alzando il coperchio. Successivamente vengono premuti il tasto di accensione e il pulsante di marcia per mettere in moto la spezzatrice. La grammatura è variabile e si può regolare ruotando in senso orario o antiorario la leva di regolazione della porzione.

Il macchinario consente di produrre 800/900 porzioni all'ora.

L'idratazione massima dell'impasto deve essere del 60 %.

Il macchinario ha in dotazione: un cono con ghiera di bloccaggio, un imbuto e 5 boccole di riduzione.

Boccole:

diametro 40 mm - grammi 50/90

diametro 45 mm - grammi 80/130

diametro 50 mm - grammi 120/180

diametro 55 mm - grammi 170/230

diametro 60 mm - grammi 220/300

FOTO PURAMENTE INDICATIVA