

Porcionadora automática trifásica - Peso de la masa de 30 a 300 gr

MODELO: PTM005A

Dim. externas
L 500 x P 840 x A 540 mm

3.640,00 € + IVA

Producción 5/10 días

Dim. externas	L 500 mm x P 840 mm x A 540 mm
Potencia	0,93 KW
Peso neto	74 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso de la masa	de 30 gr a 300 gr

Capacidad	50/280 Kg di impasto
Equipamiento de serie	5 conos con un diámetro de 40, 45, 50, 55, 60 mm
Material de la estructura	Acero
Normative	CE

Descripción

Porcionadora automática trifásica - peso de la masa de 30 a 300 g.

La porcionadora profesional es una herramienta indispensable para las **pizzerías** y los **pequeños talleres**, ya que facilita el trabajo y reduce significativamente los tiempos de preparación.

Ideal para hacer porciones de masa de pan y pizza de 30 a 300 gramos, con una **capacidad de masa de 30 kg** y un **error máximo de unos 5 g respecto al peso deseado.**

La porcionadora está diseñada exclusivamente para uso alimentario para hacer porciones de masa en frío; no estresa ni calienta la masa de ninguna manera, lo que permite que sus propiedades permanezcan inalteradas.

La **estructura externa** es de **acero inoxidable**, mientras que las **partes internas** que se mueven durante el trabajo son de **aluminio**. Todos los componentes cumplen las normas de higiene y seguridad.

La porcionadora es fácil de usar: la masa se introduce en la tolva y la espiral del interior del utensilio empuja la masa hacia el embudo donde obtiene una forma cilíndrica. Una vez que la masa sale del embudo, toca una palanca (palpador) dotada de un sensor que pone en marcha la cuchilla que la corta.

El peso deseado se puede modificar eligiendo el cono con el diámetro más adecuado. En el fondo del embudo hay una tuerca anular. Al desenroscar esta tuerca anular se accede al casquillo de reducción. Aquí puede ajustar el peso deseado cambiando el cono. La máquina se suministra con **5 conos de diferentes diámetros: 40, 45, 50, 55, 60 mm.**

La porcionadora es también muy robusta y al mismo tiempo fácil de limpiar.De hecho, es posible retirar el embudo de salida para acceder a la sustitución de los casquillos de reducción mediante unos cómodos volantes de plástico. Con una limpieza adecuada no es necesario realizar un mantenimiento especial de la máquina.

Es posible solicitar la tensión monofásica al hacer el pedido sin coste adicional.

Con el voltaje monofásico, la masa dentro de la máquina se procesa y se calienta por el motor que está prácticamente pegado a la pared.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 5 conos con un diámetro de 40, 45, 50, 55, 60 mm

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL