



## Porcionadora automática trifásica - Peso de la masa de 50 a 900 gr

**MODELO: PTM006A**

**Dimensiones externas**

L 510 x P 830 x A 660 mm

**4.484,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 510 mm x P 830 mm x A 660 mm
<b>Potencia</b>	0,93 KW
<b>Peso neto</b>	84 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Peso de la masa</b>	de 50 gr a 900 gr

<b>Capacidad</b>	30 Kg di impasto
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	un cono con anillo de cierre, un embudo y 5 casquillos de reducción con diámetros de 40, 45, 50, 55, 60 mm
<b>Material de la estructura</b>	De acero ino x idable

### Descripción

**Porcionadora automática trifásica - peso de la masa de 50 a 900 gr.**

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

**Ideal para hacer porciones de masa de pan y pizza de 50 a 900 gramos, con una capacidad de masa de 30 kg y un error máximo de unos 5 g respecto al peso deseado.**

La porcionadora profesional se utiliza para romper la masa sin levadura en porciones iguales mediante casquillos de reducción. **Los casquillos tienen 5 diámetros diferentes** para permitirle trabajar con clases de peso que van de 50 a 900 gramos, obtenidas mediante la combinación de varias porciones. Por ejemplo, si quiero obtener una porción de 600 gramos o una porción de 900 gramos, puedo hacer 2 porciones de 300 gramos o 3 porciones de 300 gramos respectivamente. Las porciones se recogen encima de una trampilla situada debajo del cono de extrusión: esta trampilla se abre después de que la máquina haya contado, mediante un contador de unidades, las 2 ó 3 porciones establecidas.

**La máquina consta de una cuba de acero, una paleta de ajuste, un embudo, una cuchilla ( regulada por un pomo) y unos sencillos comandos de funcionamiento, arranque y parada y emergencia.**

La porcionadora es fácil de usar. La masa sin levadura se coloca en la cuba levantando la tapa. A continuación, pulse el botón de encendido y el botón de funcionamiento para poner en marcha el divisor. El peso de la masa es variable y puede ajustarse girando la palanca de ajuste de

porciones en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario.

La máquina puede producir 800/900 porciones por hora.

**La máquina está equipada con: un cono con anillo de cierre, un embudo y 5 casquillos de reducción.**

Bujes:

diámetro 40 mm - gramos 50/90

diámetro 45 mm - gramos 80/130

diámetro 50 mm - gramos 120/180

diámetro 55 mm - gramos 170/230

diámetro 60 mm - gramos 220/300

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**