

Pedido del cliente

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

Precio: 4.484,00 € + IVA



Referencia: PTM006A

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Porcionadoras y boleadoras

Breve descripción

- La **porcionadora Gastrodomus MADE IN ITALY** es ideal para dividir porciones de masa de pizza y pan rápidamente, sin el esfuerzo físico que de otro modo requerirían grandes cantidades de masa
- La seguridad está garantizada por la presencia de dos microinterruptores de seguridad que impiden el funcionamiento de las piezas móviles si la máquina no está cerrada. En caso de necesidad, también hay una seta de emergencia en el panel frontal
- Fácilmente desmontable para garantizar una limpieza completa
- Se puede modificar el peso deseado eligiendo el cono con el diámetro más adecuado. Es posible ajustar el peso deseado cambiando el cono. Con la máquina se suministran **cinco conos de diferentes diámetros: 40, 45, 50, 55, 60 mm**

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:

Pedido del cliente

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 510 mm x P 830 mm x A 660 mm
Potencia	0,93 KW
Peso neto	84 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	un cono con anillo de cierre, un embudo y 5 casquillos de reducción con diámetros de 40, 45, 50, 55, 60 mm
Peso de la masa	de 50 gr a 900 gr
Capacidad	30 Kg di impasto
Material de la estructura	De acero inoxidable
Disponibilità	Disponibile a Magazzino