



Automatischer Teigportionierer, dreiphasig, Teiggewicht: 30 - 300 g

MODELL: PTM005A

Außenmaße

B 500 x T 840 x H 540 mm

3.413,00 € + IVA



Auf Lager verfügbar



Außenmaße	B 500 mm x T 840 mm x H 540 mm
Leistung	0,93 KW
Nettogewicht	74 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Teiggewicht	von 30 bis 300 g

Fassungsvermögen	50/280 Kg di impasto
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	5 Trichter (Ø 40, 45, 50, 55, 60 mm)
Strukturmaterial	Stahl

Beschreibung

Automatischer Teigportionierer, dreiphasig, Teiggewicht: 30 - 300 g

Der professionelle Teigportionierer darf in Pizzerien und kleinen Betrieben nicht fehlen da er die Arbeit erleichtert und die Zubereitungszeiten erheblich verkürzt.

Er ist ideal für die Herstellung von Brot- und Pizzateigportionen (**30 bis 300 Gramm**), mit einer Teigkapazität von 30 kg und einer maximalen Abweichung von etwa 5 g vom gewünschten Gewicht.

Der Teigportionierer ist ausschließlich für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie konzipiert worden. Dadurch dass der **Teig kalt bearbeitet** und nicht erwärmt wird bleibt seine Qualität erhalten.

Die **äußere Struktur ist aus Edelstahl**, während die **inneren beweglichen Teile aus Aluminium** bestehen. Alle Komponenten entsprechen den Hygiene- und Sicherheitsstandard.

Der Teigportionierer ist einfach handzuhaben: Startet man den Teigportionierer, wird der Teig durch eine Förderschnecke herausgedrückt. Sobald der Teig das Paddel berührt, wird ein Kontakt ausgelöst und das Messer schneidet den Teig ab.

Man kann das gewünschte Gewicht der Kugeln (von 30 bis 300 g) durch Einsatz des entsprechenden Trichters einstellen. An der Unterseite des Trichters befindet sich eine Ringmutter. Das Abschrauben dieser Ringmutter ermöglicht den Zugang zur Reduzierhülse. Hier können Sie das gewünschte Gewicht durch Verändern des Trichters einstellen. **Im Lieferumfang sind 5 Trichter (Ø 40, 45, 50, 55, 60 mm) enthalten.**

Der **robuste** Teigportionierer ist **leicht zu reinigen**. Dank der praktischen Räder aus Kunststoff ist es möglich den Auslauftrichter abzumontieren um an die auszutauschenden Reduzierhülsen zu gelangen. Bei ordnungsgemäßer Reinigung ist keine besondere Wartung der Maschine erforderlich.

Es ist möglich, bei der Bestellung eine einphasige Spannung (ohne Aufpreis) zu verlangen.

Bei der Einphasenspannung wird der Teig, durch den an der Wand befestigten Motor, sowohl verarbeitet als auch erhitzt.

Standardausstattung:

- 5 Trichter (Ø 40, 45, 50, 55, 60 mm)

FOTO REIN INDIKATIV