

Arrotondatrice maxi in acciaio inox e porzionatrice combinate con supporto in acciaio inox

Preis: 7.071,00 € + IVA



Referenz: PTM004A+PTM006A+CARRELLOINOX

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Teigportionierer und Teigabrunder

Beschreibung

Macchina composta da arrotondatrice in acciaio inox maxi e porzionatrice in acciaio inox combinate con supporto in acciaio inox fino ad un massimo di 300 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. Assieme all' **arrotondatrice diventa lo strumento perfetto per creare in maniera veloce e automatica porzioni e palline di pasta di pane o pizza fino ad un massimo di 300 gr.**

La porzionatrice ha una **capacità d'impasto di 30 Kg** e un **errore massimo di circa 5 g dal peso desiderato**; è progettata a esclusivo uso alimentare per la realizzazione di porzioni di impasto a freddo; non stressa e non scalda perciò in alcun modo l'impasto, permettendo di mantenerne inalterate le proprietà.

La **struttura esterna** è in **acciaio inox**, mentre le **parti interne** movimentate durante il lavoro sono in **alluminio**. Tutte le componenti seguono le norme igieniche e di sicurezza.

La porzionatrice è di facile utilizzo: l'impasto viene inserito nella tramoggia e la spirale all'interno dell'attrezzo spinge la pasta verso l'imbuto dove ottiene una forma cilindrica. Un volta uscita dall'imbuto la pasta tocca una leva (tastatore) dotata di un sensore che fa partire il coltello che la taglia.

La grammatura desiderata può essere modificata andando a scegliere il cono con il diametro più indicato. Sul fondo dell'imbuto è presente una ghiera. Svitando questa ghiera si accede alla boccola di riduzione. Qui è possibile regolare la grammatura desiderata cambiando il cono. In dotazione con la macchina vengono forniti **5 coni con diversi diametri: 40, 45, 50, 55, 60 mm.**

La porzionatrice è inoltre molto robusta e allo stesso tempo facile da pulire. E' infatti possibile smontare l'imbuto di uscita per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione gradie a comodi volantini in plastica. Con una corretta pulizia non è necessario effettuare particolari manutenzioni sulla macchina.

Sotto alla porzionatrice, che viene appoggiata su un supporto in acciaio inox, è posizionata l'arrotondatrice.

Kundenauftrag

La **struttura esterna** è in **acciaio inox**, la **coclea in alluminio** (a richiesta in teflon) e il **cilindro in plastica**. E' dotata di **ruote** e tutte le componenti seguono le norme igieniche e di sicurezza.

Su richiesta è possibile avere la coclea dell'arrotondatrice in teflon. La scelta del materiale della coclea deve essere specificata al momento dell'ordine.

I comandi principali della macchina sono molto semplici e intuitivi e si tratta infatti dei pulsanti di start e stop e del pulsante di emergenza. L'arrotondatrice è di facile utilizzo: avviata la macchina è sufficiente introdurre al centro della coclea la pasta già porzionata, che si arrotonderà grazie al movimento naturale di risalita della coclea. La pasta uscirà poi, sotto forma di pallina, direttamente sul banco da lavoro.

E' inoltre molto robusta e allo stesso tempo facile da pulire. E' infatti possibile smontare il cilindro, la coclea, il tappetino in gomma posto sotto la coclea e il vassoio posto sulla bocca di uscita della pallina.

Attenzione: cilindro e coclea non devono assolutamente essere lavati in lavastoviglie, in quanto detersivi e brillantanti possono rovinarli.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 5 coni del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm

- Carrello in acciaio inox con ruote

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	Teigportionierer: B 510 mm x T 830 mm x H 660 mm, Untergestell: B 550 mm x T 550 mm x H 850 mm, dimensione arrotondatrice: L 410 mm x P 691 mm x H 820 mm
Leistung	Teigportionierer: 0,93 KW; Teigabrunder: 0,37 KW
Nettogewicht	Teigportionierer: 84 Kg; Teigabrunder: 75 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	5 Trichter - Durchmesser: 40, 45, 50, 55, 60 mm, carrello inox con ruote.
Teiggewicht	Teigportionierer: 50 gr - 900 gr; Teigabrunder: 20 gr - 800 gr.
Fassungsvermögen	30 Kg Teig
Strukturmaterial	Edelstahl

