



Automatischer Teigportionierer, dreiphasig, Teiggewicht: 50 - 900 g

MODELL: PTM006A

Außenmaße

B 510 x T 830 x H 660 mm

4.204,00 € + IVA



Auf Lager verfügbar



Außenmaße	B 510 mm x T 830 mm x H 660 mm
Leistung	0,93 KW
Nettogewicht	84 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Teiggewicht	von 50 gr bis 900 gr

Fassungsvermögen	30 Kg Teig
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Reduzierhülsen: Ø 40 mm - 50/90 g Ø 45 mm - 80/130 g Ø 50 mm - 120/180 g Ø 55 mm - 170/230 g Ø 60 mm - 220/300 g
Strukturmaterial	Edelstahl

Beschreibung

Automatischer Teigportionierer, dreiphasig, Teiggewicht: 50 - 900 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 (50 bis 900 Gramm), mit einer Teigkapazität von 30 kg und einer maximalen Abweichung von etwa 5 g vom gewünschten Gewicht.

Der professionelle Teigportionierer wird eingesetzt, um ungesäuerten Teig mit Hilfe von Reduzierhülsen in gleichmäßige Portionen zu teilen. Die Hülsen haben **5 verschiedene Durchmesser**, damit Sie mit Gewichtsklassen von 50 bis 900 Gramm arbeiten können, die Sie durch die Kombination mehrerer Portionen erhalten. Wenn ich zum Beispiel eine 600-Gramm-Portion oder eine 900-Gramm-Portion erhalten möchte, kann ich 2 Portionen von 300 Gramm bzw. 3 Portionen von 300 Gramm herstellen. Die Teigportionen werden hinter einer Klappe unterhalb des Extrusionskegels angesammelt. Nachdem die Maschine die 2 oder 3 eingestellten Portionen mit einem Stückzähler gezählt hat, öffnet sich die Klappe.

Die Maschine besteht aus einem Stahlbehälter, einem Einstellpaddel, einem Trichter, einem Messer (das mit einem Regler eingestellt wird) und einfachen Bedienelementen für den Betrieb, eine Ein/Aus-Schalttaste und eine Notfalltaste.

Der Teigportionierer ist einfach handzuhaben. Nachdem der Deckel angehoben und der ungesäuerte Teig in den Behälter gegeben worden ist wird die Einschalttaste und die Laufaste gedrückt und der Teigportionierer startet. Das Teiggewicht ist variabel und kann durch das Drehen des

Portionseinstellhebels im oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.

Die Maschine kann 800/900 Teigportionen pro Stunde produzieren.

Die maximale Hydratation des Teigs muss 60 % betragen.

Der Teigportionierer besitzt einen Kegel mit Verschlussring, einen Trichter und 5 Reduzierhülsen.

Reduzierhülsen:

Ø 40 mm - 50/90 g

Ø 45 mm - 80/130 g

Ø 50 mm - 120/180 g

Ø 55 mm - 170/230 g

Ø 60 mm - 220/300 g

FOTO REIN INDIKATIV