

PDIV300

PORZIONATRICE - DIVIDER - DIVISEUSE



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	30 kg
PESO PORZIONE DOUGH WEIGHT	20/300 g approx
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230x50x1 - 400x50x3
POTENZA POWER	0.65 kW
DIMENSIONI DIMENSIONS	550x790x1480 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	86 Kg



Per dividere impasti da 30kg in porzioni da circa 20 a 300 g (in base al tipo di impasto), caricando 30 kg di pasta non lievitata nel contenitore superiore. L'impasto ottimale è quello della pizza ma può essere utilizzata anche con altri impasti, con diverse umidità che però non devono essere oleosi o appiccicosi; nell'uso non è possibile sfarinare e quindi l'impasto deve essere corretto già dall'inserimento nella vasca della macchina. La precisione del peso dipende dal tipo di impasto inserito. Il nuovo sistema di porzionatura con regolazione della porzione con raggio a fotocellula garantisce precisione nel peso e una veloce esecuzione. Viene fornita di serie con cavalletto e due coni (45-70). La macchina può arrivare a produrre fino a 2500 palline all'ora secondo il peso selezionato ed il diametro del cono utilizzato. Tutti i comandi sono posti nella parte frontale così come l'estrazione delle parti per la pulizia che quindi risulta semplice e veloce con ingombro limitato. Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile. Le macchine sono costruite a normativa CE.



For dividing 30 kg dough into portions of approximately 20 to 300 g (depending on the type of dough), loading 30 kg of unleavened dough into the upper container. The optimal dough is pizza dough, but it can also be used with other doughs, with different moisture contents, which must not, however, be oily or sticky; in use, it is not possible to flour and therefore the dough must be corrected as soon as it is placed in the machine's bowl. The accuracy of the weight depends on the type of dough inserted. The new portioning system with photocell beam adjustment guarantees weight accuracy and fast execution. Comes standard with stand and two cones (45-70). The machine can produce up to 2500 balls per hour depending on the selected weight and the diameter of the cone used. All controls are located at the front, as is the removal of parts for cleaning, which is therefore quick and easy with limited space requirements. All food contact materials are made of stainless steel. The machines are built to CE standards.



Pour diviser 30 kg de pâte en portions d'environ 20 à 300 g (selon le type de pâte), charger 30 kg de pâte azyme dans le récipient supérieur. La pâte optimale est la pâte à pizza, mais elle peut également être utilisée avec d'autres pâtes, avec des taux d'humidité différents, qui ne doivent toutefois pas être huileuses ou collantes; en cours d'utilisation, il n'est pas possible de fariner et la pâte doit donc être corrigée dès qu'elle est placée dans la cuve de la machine. La précision du poids dépend du type de pâte insérée. Le nouveau système de portionnement avec réglage du faisceau par cellule photoélectrique garantit la précision du poids et la rapidité d'exécution. Livré en standard avec un support et deux cônes (45-70). La machine peut produire jusqu'à 2500 billes par heure en fonction du poids sélectionné et du diamètre du cône utilisé. Toutes les commandes sont situées à l'avant, de même que le démontage des pièces pour le nettoyage, qui est donc rapide et facile, avec un encombrement limité. Tous les matériaux en contact avec les aliments sont en acier inoxydable. Les machines sont construites conformément aux normes CE.