



COMBI PF P0-AR PORCIONADORAS Y BOLEADORAS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Esta máquina profesional permite la división y redondeo de masa para hacer pizza.
- Está específicamente diseñado para pizzerías que trabajan con masa fermentada en el refrigerador. Se obtienen porciones correctamente divididas y redondeadas.
- Es posible insertar hasta 30 kg de mezcla de masa no fermentada
- Seleccionar el cono y la campana adecuados para el peso deseado.
- Producción por hora 700 (250 gr-r) / h | 350 (500 gr-r) / h | 200 (900 gr-r) / h
- Capacidad: 30 kg. Porciones (kg) 50 - 8/900
- Diseñado para un uso fácil e intuitivo.
- Soporte incluido.
- Potencia (Kw - Hp):1,30 | 1,70
- 400v 3F+N

Dimensiones 66 x 88 x 163 cm