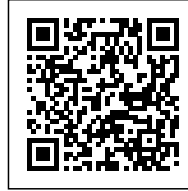




PORCIONADORA PF P0R



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Esta máquina profesional permite la división de masa para hacer pizza.
- Está específicamente diseñado para pizzerías que trabajan con masa fermentada en el refrigerador. Se obtienen porciones correctamente divididas .
- 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.
- Diseñado para un uso fácil e intuitivo.
- Potencia (Kw - Hp):0,93 | 1,2
- Capacidad (kg)50 - 3x300
- 400v 3F+N

Dimensiones 51 x 66 x 83