

# PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Porcionadora modelo    |             | PO300        | PO800           |
|------------------------|-------------|--------------|-----------------|
| Ancho exterior         | mm          | 480          | 480             |
| Fondo exterior         | mm          | 840          | 840             |
| Alto exterior          | mm          | 540          | 670             |
| Capacidad              | Kgs.        | 30           | 30              |
| Peso porción (mín-máx) | gr          | 50 - 280     | 50 - 840(3x280) |
| Producción horaria     | nº bolas/gr | 600 / 250    | 600 / 250       |
|                        | nº bolas/gr | -            | 350 / 500       |
|                        | nº bolas/gr | -            | 200 / 840       |
| Potencia               | Kw          | 0,93         | 0,93            |
| Alimentación           | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50    |
| P.V.P.                 | €           | 8.555        | 10.216          |

| Boleadora modelo       |             | AR300        | AR800        |
|------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Ancho exterior         | mm          | 440          | 500          |
| Fondo exterior         | mm          | 600          | 650          |
| Alto exterior          | mm          | 790          | 840          |
| Capacidad              | Kgs.        | 30           | 30           |
| Peso porción (mín-máx) | gr          | 20 - 280     | 20 - (8x840) |
| Potencia               | Kw          | 0,30         | 0,30         |
| Alimentación           | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 |
| P.V.P.                 | €           | 4.544        | 7.301        |

**Nota:** La boleadora viene de serie con ruedas incluidas

| Mesa soporte modelo |    | SPO300 | SPO800 |
|---------------------|----|--------|--------|
| Ancho               | mm | 550    | 610    |
| Fondo               | mm | 550    | 550    |
| Alto                | mm | 900    | 900    |
| P.V.P.              | €  | 1.122  | 1.122  |

**Nota:** La mesa soporte viene de serie con ruedas incluidas





Mod. PO800



Mod. AR800

Mod. SPO800



Dotación porcionadoras.

## PORCIONADORA Y BOLEADORA

La porcionadora permite la formación de porciones de masa para pizza. Es posible introducir hasta kg 30 de masa y se puede escoger el cono más adecuado al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y listas para la fermentación.

La boleadora es una máquina profesional con la que se obtienen porciones perfectamente redondeadas y listas para la fermentación. La producción puede llegar hasta 600 bolas la hora.

Porcionadora, boleadora y soporte son construidas completamente en acero inoxidable, con dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y para las pizzerías. Diseñadas para un uso simple e intuitivo, sólidas y fiables. Se suministran con una dotación de serie de: 1 cono con virola de bloqueo, juego de 5 casquillos reductores diferentes diámetros y 1 embudo.



Porcionador.



Porcionador masa.



Boleadora.