

BOLEADORA PORCIONES



Construcción de todos los detalles sin bordes para facilitar su limpieza.

Construidas en acero inoxidable y aluminio brillante.

Equipada con 2 pies fijos y 2 ruedas.



Mod. AR 20/300

Conos especiales de plástico.



Equipada con 4 ruedas, 2 con freno.

Mod. AR 20/1300



NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.
La boleadora, sin cambios de herramientas, redondea diferentes tamaños de piezas.
La producción horaria depende de la velocidad de introducción de las piezas.

BOLEADORA		AR20/300	AR20/1300
Ancho	mm	320	440
Fondo	mm	510	700
Alto	mm	830	950
Peso pieza (Min./Max.)	gr.	20 / 300	20 / 1.500
Produccion hora	piezas	3.000 / 3.500	5.000 / 5.500
Potencia	W	500	750
Alimentación	V/fases	220/1	220/1
P.V.P. €		3.936	6.720

FORMADORAS PIZZA



La forma de los platos permite crear el borde peculiar de las pizzas.

Ajuste individual de la temperatura de los platos superior e inferior.

Mesa soporte (opcional).



Provistas de todos los sistemas de seguridad según normas internacionales

Fácil ajuste del espesor de la pizza.

Hasta 400 pizzas por hora.

Mesa equipada con ruedas

Mod. PIZZAFORM PZF/35 DS

PIZZAFORM		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Ancho	mm	500	500	550	550	550
Fondo	mm	610	610	710	710	710
Alto	mm	770	770	860	860	860
Alto encimera	mm	550	550	600	600	600
Diámetro pizza	mm	300	350	400	450	500
Potencia	W	4.200	4.200	5.600	6.600	6.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. €		5.016	5.077	6.503	6.584	6.665

Mesa Soporte		SPZF
Ancho	mm	560
Fondo	mm	710
Alto	mm	800
P.V.P. €		885

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.