



PizzaGroup Pizza-Teigabrunder AR800

PizzaGroup Pizza-Teigabrunder AR800

Die Maschinen dienen zum automatischen Formen von Portionen mit 300 g bzw. 800 g. Die Maschinen sind einfach zu bedienen und benötigen kein zusätzliches Werkzeug. Da die Kugeln herunterfallen, können sie bequem in die Schubladen gelegt werden. Das Bedienfeld bietet dem Bediener vollkommene Sicherheit. Ideal für Backstuben mit handwerklicher oder industrieller Produktion, sowie traditionelle Pizzerien mit hoher Produktionskapazität.

Ausführung:

- zum Abrunden von Pizzateig
- mit einer Teigportionsgröße: 50 bis 800g
- Massiver Korpus aus lackiertem Stahl
- Not-Schalter zum sofortigen Stopp der Maschine
- mit 4 Transportrollen
- ruhige Maschine ohne Vibrationen

Technische Daten:

- Inklusive 5 Reduzierungsbuchsen
- 40, 45, 50, 55 und 60mm
- 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300, 800 Gramm
- Toleranz nur +/- 10%.
- Spannung: 400 Volt
- maximale Leistungsaufnahme: 0,37 kW
- Wannenfassungsvermögen: 30 kg
- Außenmaße: 500 x 610 x 830mm
- Gewicht: 86 kg

Optionales Zubehör:

SPSA: Edelstahl Untergestell für kombinierte Verwendung mit dem Teigportionierer SA800 (+ 748.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **4 089.00 EUR** zzgl. MwSt.