



## **PizzaGroup Pizza-Teigportionierer SA300**

### **PizzaGroup Pizza-Teigportionierer SA300**

Die Maschinen dienen zum automatischen Teilen von Portionen mit 300 g bzw. 900 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:**

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Sichtscheibe
- Not- Schalter für den sofortigen Stopp der Maschine
- Deckel des Trichters aus Edelstahl mit verstärkten Scharnieren
- Fronttür aus Edelstahl mit kleinem Fenster aus Plexiglas
- Ruhige Maschine ohne Vibrationen

#### **Technische Daten:**

- Außenmaße: 510 x 850 x 520mm
- Wannenfassungsvermögen 30 kg
- Portionsgröße: 50- 300 Gramm
- Stundenleistung - 700 Stück á 250 Gramm /
- Spannung: 400 Volt
- maximale Leistungsaufnahme: 0,93 kW
- Gewicht: 70 kg

#### **Optionales Zubehör:**

SPSA: Edelstahl Untergestell für kombinierte Verwendung mit dem Teigabrunder AR300 (+ 748.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **4 782.00 EUR** zzgl. MwSt.