

Linha de pizzeria

Porcionadora - Boleadora

BM / BM AS / AS-T

Características principais:

- Porcionadora BM2: Inclui uma cuba com capacidade para 30 kg de massa que deverá ser introduzida antes de fermentada. A massa ao sair da porcionadora exige uma moldagem posterior e só depois deverá passar à fermentação.
- A porcionadora-boleadora BM2/AS divide em porções e arredonda automaticamente a massa para a piza. Introduzindo 30 Kg de massa não fermentada e selecionando o cone e a extremidade em função da gramagem desejada, obtêm-se porções perfeitamente calibradas e prontas para a fermentação.



Cones para determinar a calibragem da porção.



Campânulas que permitem a formação das bolas por rotação.

Equipamentos de origem	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cone D5	1	1	-
Cone D5,5	1	1	-
Cone D6	1	1	-
Campânula AS (140-180 gr)	-	1	-
Campânula AS (190-230 gr)	-	1	-
Campânula a escolher	-	-	1*



Cone e faca para cortar as bolas de massa.



Bolas de massa.

*Possíveis combinações de Campânula + Boleadora

7YEMO185A	CAMPANA AS	(50-80 g)
7YEMO185B	CAMPANA AS	(90-130 g)
7YEMO185C	CAMPANA AS	(140-180 g)
7YEMO185D	CAMPANA AS	(190-230 g)
7YEMO185E	CAMPANA AS	(220-260 g)
7YEMO185F	CAMPANA AS	(260-300 g)

Características técnicas

Modelos		BM 2	BM 2/AS	AS-T
Produção/h (porções-90g)	n.º	1200	1200	1000
Capacidade cuba	kg	30	30	-
Tensão/Fases	V/n.º	380/3	380/3	380/3
Potência elétrica	W	550	920	370
Intensidade absorvida	A	3,4-2	6,4-3,7	2
Largura	mm	475	765	570
Profundidade	mm	765	765	610
Altura	mm	565	1450	500
Peso líquido/bruto	kg	101/118	203/255	76/85

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos