

PF PO-AR SERIES

DIVIDER AND ROUNDER

PORZIONATRICE E ARROTONDATRICE

PORTIONIERER UND ABRUNDER

DIVISEUSE ET BOULEUSE

DIVISORA Y BOLEADORA

ДЕЛИТЕЛЬ И ОКРУГЛИТЕЛЬ





This professional machine has been designed to cut and round dough loaves, with its compact size, it is ideal for handicraft laboratories and pizzerias.

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta. Lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie.

Diese professionelle Maschine wurde zum Portionieren und Abrunden von Pizzateig entwickelt. Dank der kompakten Größe ist das Gerät ideal in Pizzerien und Bäckereien einsetzbar.

Cette machine professionnelle permet de diviser et d'arrondir les boules de pâte. L'instrument est de dimensions contenues et par conséquent idéal pour les laboratoires artisanaux et pour les pizzerias.

Esta máquina profesional permite dividir y rodondear los bollos de masa. El tamaño reducido es ideal para las empresas culinarias artesanales y para las pizzerías.

Эта профессиональная машина предназначена для разделения и округления теста для приготовления пиццы, также благодаря своим компактным размерам идеально подходит для мини производств и пиццерий.



PF-P0300



PF-P0800



PF-AR300



PF-AR800

> Hour production > Produzione oraria > Zeit Produktion	> Production heure > Producción hora > Часовая производительность	lit	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	—	—
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	kg	30,0	30,0	—	—
> Dough portion > Porzione pasta > Teig Portion	> Portion pâte > Porción masa > Порция теста	gr	50 - 300	50 - 3x300	50 - 300	50 - 8/900
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400	400
> Motor power > Potenza motore > Motorleistung	> Puissance moteur > Potencia del motor > Мощность двигателя	Kw	0,93	0,93	0,30	0,30
		Hp	1,20	1,20	0,50	0,50
> Equipent dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	51,0	51,0	51,0	50,0
		D	53,0	66,0	51,0	65,0
		H	83,0	83,0	75,0	88,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	96,0	60,0	47,0	47,0
		D	60,0	96,0	71,0	71,0
		H	68,0	78,0	99,0	102,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	74,0	84,0	48,0	68,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	89,0	104,0	55,0	76,0

PF PO-AR
SERIES



PF-PO-AR300



PF-PO-AR800

> Hour production > Produzione oraria > Zeit Produktion	> Production heure > Producción hora > Часовая производительность	h	700 (250 gr-r)/h			700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h			
> Dough portion > Porzione pasta > Teig Portion	> Portion pâte > Porción masa > Порция теста	gr	50 - 300			50 - 8/900			
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400			400			
> Motor power > Potenza motore > Motorleistung	> Puissance moteur > Potencia del motor > Мощность двигателя	Kw	1,30			1,30			
		Hp	1,70			1,70			
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	66,0			66,0			
		D	88,0			88,0			
		H	155,0			163,0			
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm	96,0	47,0	81,0	60,0	47,0	81,0
				60,0	71,0	101,0	96,0	71,0	101,0
				68,0	99,0	18,0	78,0	102,0	18,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	151,0			181,0			
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	3 packages 89,0+55,0+30,0			3 packages 104,0+76,0+30,0			