



La línea admite estibado automático en moldes. Excelente tratamiento de la masa. Ciclo de producción automatizada. Elabora hasta 1200 discos para pizzas por hora.





A partir de bollos armados en una línea semiautomática constituida por una amasadora, una divisora, una bollera y un descansador, el equipo modular Véneto Pizzas permite elaborar hasta 1200 discos para pizzas por hora de excelente calidad y presentación.

## 1 DIVISORA VOLUMETRICA

Máquina Divisora de masa de alto rendimiento. Producción y volumen de masa regulable, según modelo de equipo elegido. Tolva de acero inoxidable con revestimiento antiadherente.Ruedas para fácil desplazamiento.

Ancho-Largo-Alto (mm): 795-1650-1690

2.31 Kw (50/60 Hz)

**T** 452Kg

## 2 BOLLERA CONICA

Utilizada para rebollar masas de diferentes consistencias y pesos. Su alta producción y especialización, la convierten en la inversión más rentable en la elaboración de pan de molde.

Ancho-Largo-Alto (mm): 1100-1200-1500

7 0.75 Kw (50/60 Hz)

2.65 Kw (50 Hz)

2.75 Kw (60 Hz)

del bollo en la cámara.

**3** DESCANSADOR CP-32

Cámara de pre fermentación que

parte de una alimentación continua en

unidades de peso controlado y

regulación de tiempo de permanencia

Ancho-Largo-Alto (mm): 1900-2700-2470

**T** 990Kg

## 4 FORMADOR DE PIZZAS

Forma discos de entre 250 y 350 mm. de diámetro. Procesa bollos de entre 170 y 450 grs. de peso. Las opciones de trabajo son de 800 hasta 1200 piezas/hora. Construcción robusta en acero inoxidable.

Ancho-Largo-Alto (mm): 756-1951-2043

7 0.83 Kw (50 Hz) 0.99 Kw (60 Hz)

**T** 222Kg

Homos y Máquinas para la Industria de la Panificación y la Pastelería. Ovens and Machines for the Baking and Pastry Industry. Fornos e Máquinas para a Indústria da Panificaçao e Pasteleria.



+ INFO



