

# BOLEADORA BRN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo   |             | BRN 280                | BRN 800                |
|--|-------------|------------------------|------------------------|
| Ancho exterior                                       | mm.         | 390                    | 410                    |
| Fondo exterior                                       | mm.         | 565                    | 625                    |
| Alto exterior  | mm.         | 795                    | 830                    |
| Ancho bandeja superior                               | mm.         | 440                    | 505                    |
| <b>Peso porción (min/max)</b>                        | <b>gr</b>   | <b>20 / 300</b>        | <b>20 / 900</b>        |
| Productividad horaria                                | Uds.        | 900 - 1.000            | 900 - 1.000            |
| Alimentación eléctrica <b>(indicar en el pedido)</b> | Ph/Volts/Hz | <b>2 / 230 X 50/60</b> | <b>2 / 230 x 50/60</b> |
| Absorción máxima                                     | kW          | 0,37                   | 0,37                   |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>    | <b>4.029</b>           | <b>6.831</b>           |





Mod. BRN 800

## BOLEADORA "BRN"

- Robustas y fabricadas en acero inoxidable.
- Ambos modelos están equipados con 4 ruedas (2 con freno).
- Completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Panel de mandos de fácil uso. Consta de un botón inicio y otro de parada.
- Botón rojo de parada de emergencia.
- La boleadora, sin ningún tipo de ajustes, produce automáticamente diferentes tamaños de bolas en función del tamaño de las porciones de masa introducidas.
- No estresa ni calienta la masa
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproximadamente 700 bolas/hora. La producción está calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de introducción de las piezas.
- Diseño ergonómico adaptado al operario. Las bolas obtenidas se depositan automáticamente en la bandeja superior de la máquina.
- Redondea la masa de 20 a 300 gr (mod. BRN280) y de 20 a 900 gr (mod. BRN800).



Completamente desmontable.



Cilindro y espiral recubiertos de teflón.



Salida bola en bandeja superior y redondea de 20 gr. a 900 gr.



Ruedas con freno.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo   |             | PZF/30DS     | PZF/35DS     | PZF/40DS     | PZF/45DS     | PZF/50DS     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho exterior                                       | mm          | 500          | 500          | 560          | 560          | 560          |
| Fondo exterior                                       | mm          | 610          | 610          | 710          | 710          | 710          |
| Alto exterior  | mm          | 770          | 770          | 860          | 860          | 860          |
| <b>Diámetro de la pizza</b>                          | <b>mm</b>   | <b>300</b>   | <b>350</b>   | <b>400</b>   | <b>450</b>   | <b>500</b>   |
|  | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 |
|  | Ph/Volts/Hz | 3 x 230 / 50 |
| <b>Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)</b> | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50 |
|  | Ph/Volts/Hz | 2 x 208 / 60 |
|  | Ph/Volts/Hz | 3 x 208 / 60 |
| Absorción máxima                                     | kW          | 3,95 a 4,13  | 3,95 a 4,13  | 5,55         | 6,55         | 6,55         |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>    | <b>6.382</b> | <b>6.459</b> | <b>8.268</b> | <b>8.373</b> | <b>8.475</b> |

| Mesa soporte modelo                  | SPZF     |              |
|--------------------------------------|----------|--------------|
| Ancho                                | mm       | 615          |
| Fondo                                | mm       | 690          |
| Alto (a elegir/indicar en el pedido) | mm       | 775          |
| <b>P.V.P.</b>                        | <b>€</b> | <b>1.416</b> |

**Nota: Mesa soporte válida para todos los modelos**





Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF

### PIZZAFORM:

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior.
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Control electrónico.



Regulación del grosor.



Dimensión de los platos.