

# Spezzatrice automatica

**Fino a 30 Kg di impasto in una sola volta - prodotto realizzato per lavorare un impasto con idratazione compresa tra il 50% e il 60%.**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P14SZ01001</b>	<b>SA300</b>	↔ 51	↗ 85	↕ 52
Controllo				
	<b>Manual</b>			
		Peso Kg		
		 <b>70</b>		
Potenza Totale KW		Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
 <b>0.93</b>		<b>400</b>	<b>3 + T</b>	<b>50</b>



# Spezzatrice automatica

Codice

**P14SZ01001**

Modello

**SA300**

## Caratteristiche Generali

Personalizza il processo di preparazione regolando coltello e paletta.	Preciso contatagli per gestire al meglio le lavorazioni.	Porta con vetro per la massima visibilità durante tutto il processo.	Realizza porzioni singole da 50 a 300 gr.
Lavora fino a 30kg di impasto nello stesso momento.	Disponi di 5 boccole con diverso diametro, da 4 a 6 cm.	In funzione della ricetta e dell'idratazione dell'impasto, il peso delle porzioni potrà variare di peso tra il 5 e l'8%.	Mantenere la temperatura dell'impasto lavorato tra i 17° e i 24 C°.
Per impasti altamente idratati si consiglia di raffreddare la massa sotto i 17°.	Si consiglia la lavorazione di impasti non ancora lievitati.		



# Spezzatrice automatica

Codice

**P14SZ01001**

Modello

**SA300**

## Accessori



### Supporto spezzatrice automatica

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX PER SPEZZATRICE SA300 - SA800

	Codice	Modello	Peso
	<b>A11SZ01001</b>	SPSA	28



# Spezzatrice automatica

**Fino a 30 Kg di impasto in una sola volta - prodotto realizzato per lavorare un impasto con idratazione compresa tra il 50% e il 60%.**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P14SZ01003</b>	SA800	↔ 51	↗ 85	↕ 65
Controllo				
	Manual			
		Peso Kg		
			80	
Potenza Totale KW		Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	0.93	400	3 + T	50



# Spezzatrice automatica

Codice

**P14SZ01003**

Modello

**SA800**

## Caratteristiche Generali

Personalizza il processo di preparazione regolando coltello e paletta.	Preciso contatagli per gestire al meglio le lavorazioni.	Porta con vetro per la massima visibilità durante tutto il processo.	Realizza porzioni singole da 50 a 300 gr.
Lavora fino a 30kg di impasto nello stesso momento.	Disponi di 5 boccole con diverso diametro, da 4 a 6 cm.	In funzione della ricetta e dell'idratazione dell'impasto, il peso delle porzioni potrà variare di peso tra il 5 e l'8%.	Mantenere la temperatura dell'impasto lavorato tra i 17° e i 24 C°.
Per impasti altamente idratati si consiglia di raffreddare la massa sotto i 17°.	Si consiglia la lavorazione di impasti non ancora lievitati.		



# Spezzatrice automatica

Codice

**P14SZ01003**

Modello

**SA800**

## Accessori



### Supporto spezzatrice automatica

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX PER SPEZZATRICE SA300 - SA800

	Codice	Modello	Peso
	<b>A11SZ01001</b>	SPSA	28

