

COMBINATA MAXI

La Combinata MAXI permette di porzionare oppure porzionare e arrotondare o solo arrotondare le pagnotte di pasta per pizza o panein base alle grammature prescelte (da un minimo di gr.30 ad un massimo di gr.800).

In virtù delle ridotte dimensioni e del loro facile impiego, questi apparecchi si rivelano ideali per l'inserimento nel laboratorio di produzione artigianale-industriale come pure nella tradizionale pizzeria.

L'elevata capacità produttiva (700/1200 pezzi/ora) rende tali macchine strumenti indispensabili per il mondo della pizzeria con fermentazione della pasta a frigorifero.



CARATTERISTICHE TECNICHE

ALTEZZA	mm 1500
LARGHEZZA	mm 520
PROFONDITÀ	mm 900
PESO kg	140
WOLT	230



MADE IN ITALY



Via Corte, 184 - 36010 ZANÈ (VI) Italy - Cell. +39.335.6272443 - Cell. +39 349.3548076