



PORZIONATRICE PROFESSIONALE HOPPER

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,
semplice da usare
e facile da pulire



Struttura
in acciaio INOX
certificato



Tutte le parti
sono removibili
e lavabili



Rispetta
le normative
igienico-sanitarie



Macchina
conforme alle
normative CE

**Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie,
facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.**

Informazioni generali

Capacità di impasto: 30 kg

Spezza porzioni di pasta da 30 a 300 grammi

Errore nel taglio: +/- 5 g dal peso desiderato

Lavora mediante l'estrusione
della pasta tramite un utensile a spirale

È dotata di due sistemi
di regolazione: tastatore e cono

Tutta la macchina è realizzata in acciaio
inox e alluminio in modo da renderla
molto robusta e semplice da pulire

Tutte le parti movimentate durante il lavoro
della macchina sono removibili mediante
comodi volantini e facilmente lavabili
senza praticare manutenzione

L'imbuto di uscita è facilmente smontabile
per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione

Effettuando una costante pulizia non necessita
di particolare manutenzione

Disponibili in voltaggi diversi su richiesta

Disponibile un variatore di velocità su richiesta



*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo
in considerazione le richieste del cliente.
L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio
TUTTO MADE IN ITALY.*

Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	30 Kg
Altezza	540 mm
Larghezza	500 mm
Profondità	840 mm
Peso	74 Kg
Volt	400
Kw	0.93

Spirale in acciaio inox all'interno della vasca.



Sede Legale
Via Corte, 184
36010 Zanè (VI) - Italy

Sede Operativa
Via Lago di Albano, 44
36015 Schio (VI) - Italy

T +39 349 354 8076
M info@tpmitalia.it
www.tpmitalia.it





PORZIONATRICE PROFESSIONALE HOPPER⁺

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,
semplice da usare
e facile da pulire



Struttura
in acciaio INOX
certificato



Tutte le parti
sono removibili
e lavabili



Rispetta
le normative
igienico-sanitarie



Macchina
conforme alle
normative CE

Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.

Informazioni generali

Capacità di impasto: 30 kg

Spezza porzioni di pasta da 30 a 900 grammi

Errore nel taglio: +/- 5 g dal peso desiderato

Lavora mediante l'estrusione
della pasta tramite un utensile a spirale

È dotata di due sistemi
di regolazione: tastatore e cono

Tutta la macchina è realizzata in acciaio
inox e alluminio in modo da renderla
molto robusta e semplice da pulire

Tutte le parti movimentate durante il lavoro
della macchina sono removibili mediante
comodi volantini e facilmente lavabili
senza praticare manutenzione

L'imbuto di uscita è facilmente smontabile
per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione

Effettuando una costante pulizia non necessita
di particolare manutenzione

Disponibili in voltaggi diversi su richiesta

Le alte grammature vengono ottenute mediante l'unione di più
tagli gestiti da un contapezzi programmabile in base all'esigenza.



*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo
in considerazione le richieste del cliente.
L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio
TUTTO MADE IN ITALY.*

Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	30 Kg
Altezza	670 mm
Larghezza	500 mm
Profondità	840 mm
Peso	85 Kg
Volt	400
Kw	0.93

Spirale in acciaio inox all'interno della vasca



Sede Legale
Via Corte, 184
36010 Zanè (VI) - Italy

Sede Operativa
Via Lago di Albano, 44
36015 Schio (VI) - Italy

T +39 349 354 8076
M info@tpmitalia.it
www.tpmitalia.it

