

DIVISORA DE MASSA PJ 20-500

FABRICADO
NO BRASIL

FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS



1
Ano de Garantia*

MÓDULO EXTRUSOR
COM 3 BOCAIS
INTERCAMBIÁVEIS



FICHA TÉCNICA:

Ideal para o fracionamento padronizado de massas, opera com massas com até 65% de hidratação, possui sistema de corte por guilhotina ida e volta, fácil de operar, não requer mão de obra especializada, aumenta muito a produtividade/hora, divide massa no range de 20 a 500g com ajuste por sensor e bocais intercambiáveis. Gabinete robusto construído em aço inox, altamente resistente, livre de oxidações e de fácil de higienização.

Sistema de corte: Exclusiva guilhotina com sistema de corte ida e volta;

Rampa deslizante: Inox (Material apropriado para uso em preparo de produtos alimentícios);

Gramaturas de divisão: De 20 a 500g;

Capacidade: 20 kg de massa;

Velocidades de extrusão: 2;

Alimentação de energia elétrica: 220V bifásico - 60 Hz - 3,5 A - plugue 3 pinos 2f+T;

Potência: 0,75 CV 750W;

Local de instalação: Superfície plana. Pode trabalhar em suporte, diretamente sobre a boleadora;

Bocais intercambiáveis: 3 medidas;

Sistema de pés reguláveis: Facilita o nivelamento do equipamento.

QR Code: com informações de operação e limpeza.

	PJ 20-500 ***						
Gramatura do corte:	500g	400g	300g	200g	100g	50g	20g
Capacidade de cortes/hora:	570	780	890	1100	1300	1500	1700
Peso:	49 Kg						
Medidas (C/L/A):	810 x 420 x 670 mm						

** Obs.: A capacidade de corte depende muito da massa, da gramatura do corte e da velocidade selecionada.

***Atende as exigências da normas de segurança do trabalho NR-12.

Pietro[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

www.pietrofornos.com.br

* Mediante a entrega do mesmo em nossa fábrica ou posto autorizado. Os custos de transporte correm por conta do cliente. Imagem meramente ilustrativa. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V0525.