

PIZZERIA

Porzionatrice  
P40

 Pastaline®

## Porzionatrice P40



La **porzionatrice P40** è progettata per ottenere porzioni di pasta in continuo senza rovinare il processo di lievitazione. Il semplice e rapido cambio del cono di estrusione e del tipo di tastatore permettono di ottenere impasti di diversa pezzatura da 20 a 800 gr. con una produzione oraria dai 70 a 280 kg.

La **porzionatrice P40**, interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è dotata di una vasca con capacità di 40 kg. La particolare forma della vasca con gli angoli raccordati consente una facile e veloce pulizia.

La **porzionatrice P40** può essere fornita con :

- accessori teflonati
- differenti coclee di spinta dell'impasto

Questa versatilità permette la lavorazione di impasti molto diversi fra loro: da duri ad appiccicosi ed anche senza glutine.

Un timer elettronico, regolabile tramite display, unitamente ad una leva meccanica consentono, con differenti modalità, di determinare il peso finale degli impasti lavorati.

Grazie al suo ingombro ridotto e alla facilità e versatilità di utilizzo, la **porzionatrice P40** rappresenta un valido aiuto nei piccoli-medi laboratori e nelle pizzerie aiutando l'operatore in una lavorazione minuziosa e ripetitiva.

Dotata di dispositivi di sicurezza a norme CE può essere acquistata in bundle con l'**arrotondatrice Kali** per la produzione in linea di impasti finiti.



## P40 Dough Divider

The **dough divider P40** is designed to produce dough portions continuously without altering the leavening process in any way.

Simply and quickly changing the extrusion cone and/or the type of feeler enables the user to obtain different sized dough balls ranging from 20 to 800g each at an hourly production rate that may vary from 70 to 280kg.

The **dough divider P40**, which is entirely manufactured from AISI 304 stainless steel, is equipped with a 40kg tank capacity. Its rounded construction and special finish make for quick and easy cleaning and a long, wear-free life.

The **dough divider P40** can be supplied with the following:

- **FEP NO STICK Teflon-coated accessories**
- **different extrusions for various types of dough**

The **P40's** versatility enables the user to process very different types of dough, from stiff through to sticky and even gluten-free dough.

Together, an electronic timer programmable via display and a mechanical lever enable the user set the final portion weight using different methods.

Thanks to its limited dimension and ease and versatility of use, the **dough divider P40** is a great aid in any small to medium size kitchen (such as pizza parlours, tortilla bars, bakeries, kebab bars, etc.) assisting the operator with detailed repetitive jobs.

Equipped with safety devices that comply with the most stringent international regulations, the **P40** can be purchased and operated as a single unit with the **dough rounder KALI** for line production of finished products.



## P40 Portionierer

Der **Portionierer P40** wurde entwickelt, um fortlaufend Teigportionen zu erhalten, ohne dabei den Prozess der Teigführung zu ändern.

Der einfache und schnelle Austausch des Extrusionskegels und/oder die Art des Tasters ermöglichen den Erhalt von Portionen in unterschiedlicher Stückgröße von 20 bis 800 Gramm, bei einer stündlichen Produktion, die von 70 bis 280 kg variieren kann.

Der gänzlich aus Edelstahl AISI 304 gefertigte **Portionierer P40**, ist mit einem Behälter mit einem Fassungsvermögen von 40 kg ausgestattet. Seine kantenfreie Form und das spezielle Finish garantieren eine einfache und schnelle Reinigung und eine unverändert lange Lebensdauer.

Der **Portionierer P40** ist ausgestattet mit:

- **teflonbeschichtetem Zubehör mit der FEP NO STICK-Technik**
- **verschiedene Förderschnecken für unterschiedliche Teigsorten**

Diese Vielseitigkeit der **P40** ermöglicht die Verarbeitung sehr unterschiedlicher Teigsorten: von hart bis klebrig, aber auch glutenfreie Teige.

Ein elektronischer, über das Display einstellbarer Timer, sowie ein mechanischer Hebel ermöglichen, auf unterschiedliche Weise, die Bestimmung des Endgewichts der Portionen.

Dank seiner reduzierten Abmessungen und der Einfachheit und Vielseitigkeit im Gebrauch, ist der **Portionierer P40** eine nützliche Hilfe in kleinen bis mittelgroßen Betrieben (Pizzerien, Pädinerien, Bäckereien, Döner-Imbiss, etc.) und steht dem Bediener bei der umfassenden und wiederholten Bearbeitung zu Seite.

Ausgestattet mit Sicherheitseinrichtungen, die den strengsten internationalen Regelungen unterliegen, kann der Portionierer zusammen mit der **abrundmaschine Kali** für die Produktion von fertigen Produkten erstanden werden.

## P40 Portionneuse

La **portionneuse P40** est conçue pour obtenir des portions de pâte en continue sans altérer le processus qui consiste à faire lever la pâte.

Le remplacement simple et rapide du cône d'extraction et/ou du type de contacteur permet d'obtenir des portions de poids différents, allant de 20 g à 800 g avec une production horaire qui peut aller de 70 à 280 kg.

La **portionneuse P40**, entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304, est équipée d'une cuve d'une capacité de 40 kg. Sa forme sans angles ainsi que sa finition spéciale garantissent un nettoyage rapide et facile et une durée de vie intacte dans le temps.

La **portionneuse P40** peut être fournie avec :

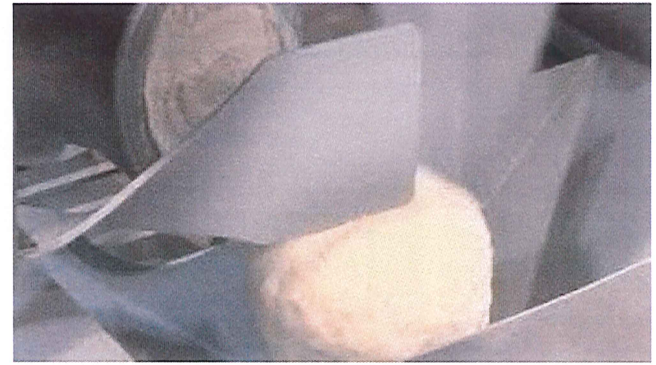
- **des accessoires en téflon selon la technique FEP NO STICK**
- **différentes visse sans fin pour différents types de pâte**

Cette flexibilité propre à la **P40** permet de travailler des pâtes très différentes entre elles : de la pâte dure et collante à la pâte sans gluten.

Ensemble avec : un temporisateur réglable par l'intermédiaire de l'affichage digital, et un levier mécanique, permettant des modes différents de travail, afin de déterminer le poids final des portions.

Grâce à son volume réduit, à sa flexibilité et à sa facilité d'utilisation, la **portionneuse P40** représente une aide non négligeable pour les petits-moyens ateliers cuisine (pizzerias, confectioyeurs de piadine, boulangeries, kebab etc.) en accompagnant l'opérateur dans son travail minutieux et répétitif.

Équipée de dispositifs de sécurité soumis aux plus sévères réglementations mondiales, elle peut être également livrée avec la **bouleuses Kali** pour la production en série de produits finis.



## P40 Porcionadora

La **porcionadora P40** está diseñada para obtener porciones de masa sin pausas y sin alterar el proceso de fermentación.

La sustitución fácil y rápida del cono de extrusión y/o del tipo de palpador permite obtener porciones de masa de diferentes tamaños, de 20 a 800 gr aproximadamente, con una producción por hora que puede variar de 70 a 280 kg, aproximadamente.

La **porcionadora P40**, fabricada totalmente de acero inox AISI 304, está equipada con una cuba de 40 kg de capacidad. Su forma sin esquinas, junto con un acabado especial, garantiza una limpieza fácil y rápida y una duración inalterable en el tiempo.

La **porcionadora P40** se puede suministrar con:

- **accesorios teflonados con la técnica FEP NO STICK**
- **distintos tornillos sin fin para diferentes tipos de masa**









La versatilidad de la **porcionadora P40** permite elaborar masas muy diferentes entre sí, duras, pegajosas y también masas sin gluten.

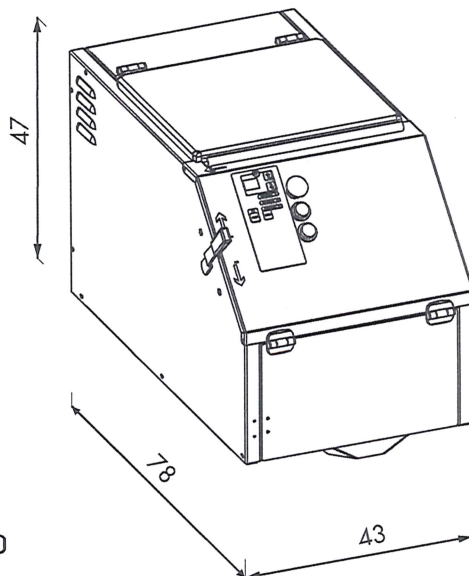
Un temporizador electrónico, regulable por medio de la pantalla, junto con una palanca mecánica, permite –en modos diferentes– determinar el peso final de las porciones.

Gracias a sus dimensiones reducidas y su uso sencillo y versátil, la **porcionadora P40** representa una válida ayuda para los pequeños y medianos obradores (pizzerías, piadinerías, panaderías, kebab, etcétera) apoyando al operario en una elaboración minuciosa y continua.

Está equipada con dispositivos de seguridad sometidos a las más estrictas reglamentaciones mundiales y se puede comprar unida con la **boleadora Kali** para la producción en línea de productos acabados.

## P40

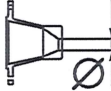



V	230/240 V
V OPT	115/120 V
F	1
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,75 + 0,18 Kw
	20 - 800 gr
	max 280 kg/h
	47 cm
	43 cm
	78 cm
	50 kg
	70 kg
	55 x 90 x h 67 cm

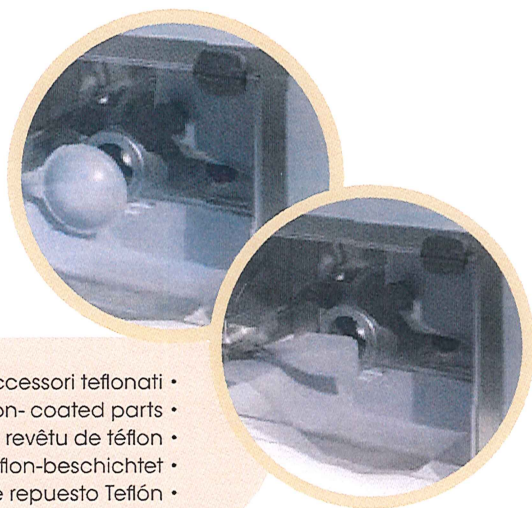


P 40

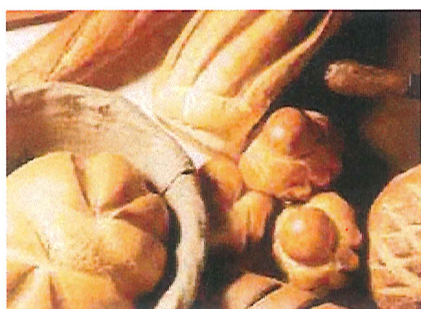


CONO

			
30	20 - 50		gr
35	40 - 60		
40		60 - 100	
45		90 - 130	
50		120 - 160	300 - 450
55		150 - 200	
60		200 - 300	400 - 600
70			600 - 700
75			700 - 800



con accessori teflonati •  
with teflon-coated parts •  
avec pièces revêtu de téflon •  
mit Ersatzteilen Teflon-beschichtet •  
piezas de repuesto Teflón •



www.stateofartstudio.com



Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA

+39.041.630450 | +39.041.630424 | +39.041.5019434 | info@pastaline.eu

www.pastaline.eu