



DIVISEUSE POUR PÂTE A PIZZA
PIZZA DOUGH DIVIDER

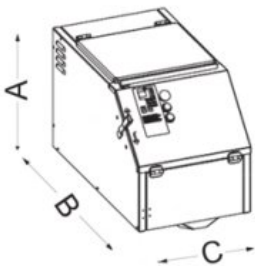


CAB1200

- Diviseuse pour pâte à pizza
 - Tableau de commande électronique
3 modes de fonctionnement : manuel, semi-automatique ou automatique
 - Capacité de cuve : 40 kg de pâte
- Production : de 20 à 50 pièces / min.
Poids des pâtons : de 30 gr. à 800 gr. (en fonction du cône et du mode de fonctionnement utilisés)

CAB1200

- Pizza dough divider*
- Electronic control panel*
3 operating modes : manual, semi-automatic or automatic
- Vat capacity: 40 kg of dough*
- Production : from 20 to 50 pieces / min.*
Dough weight : From 30 gr. to 800 gr. (according the cone and the way used to work)



Dimensions / Dimensions	
A mm	470
B mm	780
C mm	430
Poids / Weight	
Kg	50
Poids du pâton (mini/maxi) / Dough weight (mini/maxi)	
Gr	30 / 800
Puissance / Power	
kW	0.93
Voltage / Voltage	
MONO - 230/240V - 50/60 Hz	



BOULEUSE POUR PÂTE A PIZZA
PIZZA DOUGH ROUNDER



BOL1200

Bouleuse pour pâte à pizza
Pour une préparation de la pâte avant façonnage

Production horaire : de 3.500 pcs à 4.000 pcs (à titre indicatif)
Poids des pâtons : de 30 gr. à 1200 gr. (à titre indicatif)

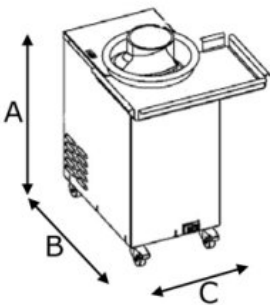
4 roulettes dont 2 avec frein
Corps inox
Plateau de réception inox

BOL1200

Pizza dough rounder
For a best dough preparation before sheping

Hourly production: from 3.500 pcs to 4.000 pcs (approximately)
Dough weight: From 30 gr. to 1200 gr. (approximately)

4 castors (2 with brake)
Stainless steel body
Stainless steel recovery tray



Dimensions / Dimensions	
A mm	780
B mm	540
C mm	350
Poids / Weight	
Kg	55
Poids des pâtons	
(mini / maxi)* gr	30 / 1200
Puissance / Power	
kW	0.37
Voltage / Voltage	
MONO – 220V – 50/60 Hz	