

P30

DOUGH DIVIDER

The **P30 dough divider** 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 at an hourly production rate that 70 to 280Kg.

The **P30 dough divider**, entirely manufactured from AISI 304 stainless steel, is equipped with a 30Kg tank capacity. Its rounded construction and special finish make for quick and easy cleaning and a long, wear-free life.

The **P30 dough divider** can be supplied with the following:

- FEP NO STICK Teflon-coated accessories
- Different spirals for various types of dough

The **P30's** versatility enables the user to process very different types of dough, from firm through to sticky and even gluten-free dough.

An electronic timer that is programmable via the display and a mechanical lever enable the user to set the final portion weight using different methods.

Thanks to its compact size, ease of use and versatility, the **P30 dough divider** is a great aid in any small to medium size kitchen (such as pizza parlours, tortilla bars, bakeries, kebab shops, etc.) assisting the operator with detailed repetitive jobs.

Equipped with safety devices that comply with the most stringent international regulations, the P30 can be purchased and operated as a single unit with the **dough rounder** for line production of finished products.



P30

La **porzionatrice P30** 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 P30**, interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, è dotata di una vasca con capacità di 30 kg. La particolare forma della vasca con gli angoli raccordati consente una facile e veloce pulizia.

La **porzionatrice P30** 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 P30** 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** per la produzione in linea di impasti finiti.



La **porcionadora P30** 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 P30**, fabricada totalmente de acero inox AISI 304, está equipada con una cuba de 30 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 P30** 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 P30** 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 P30** 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** para la producción en línea de productos acabados.



**DE**

Der **Portionierer P30** 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 P30**, ist mit einem Behälter mit einem Fassungsvermögen von 30 kg ausgestattet. Seine kantenfreie Form und das spezielle Finish garantieren eine einfache und schnelle Reinigung und eine unverändert lange Lebensdauer.

Der **Portionierer P30** ist ausgestattet mit:

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

Diese Vielseitigkeit der **P30** ermöglicht die Verarbeitung sehr unterschiedlicher Teigsorten : von hart bis klebrig , aber auch glutenfreie Teige.

Ein elektronischer, über das Display einstellbare 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 P30** eine nützliche Hilfe in kleinen bis mittelgroßen Betrieben (Pizzerien, Piadinerien, Bäckereien, Döner-Imbiss, etc.) und steht dem Bediener bei der umfassenden und wiederholten Bearbeitung zur Seite.

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

**SW**

Portionsmaskinen P30 är designad för att kontinuerligt få fram delar av deg utan att förstöra jäsprocessen.

Det enkla och snabba bytet av extruderingskonen och typen av avkännare gör att du kan få degar i olika storlekar från 20 till 800 gr. med en timproduktion på 70 till 280 kg.

Portionsmaskinen P30, helt tillverkad av AISI 304 rostfritt stål, är utrustad med en skål med en kapacitet på 30 kg. Den speciella formen på badkaret med rundade hörn möjliggör snabb och enkel rengöring.

Portionsmaskinen P30 kan levereras med:

- Teflonbelagda tillbehör
- olika degskjutningsskruvar

Denna mångsidighet möjliggör bearbetning av mycket olika degar: från hårda till klibbiga och till och med glutenfria.

En elektronisk timer, justerbar via display, tillsammans med en mekanisk spak gör det möjligt att på olika sätt bestämma slutvikten på den bearbetade degen.

Tack vare sin lilla storlek och enkla och mångsidiga användning, representerar **P30-portionsmaskinen** ett giltigt hjälpmedel i små-medelstora laboratorier och pizzerior, och hjälper operatören i en noggrann och repetitiv process. Utrustad med CE-säkerhetsanordningar kan den köpas i en bunt med **rounder** för in-line produktion av färdig deg.

**FR**

La **portionneuse P30** 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 P30**, entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304, est équipée d'une cuve d'une capacité de 30 kg. Sa forme sans angles ainsi que sa finition spéciale garantis- sent un nettoyage rapide et facile et une durée de vie intacte dans le temps.

La **portionneuse P30** 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 P30 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 P30** représente une aide non négligeable pour les petits- moyens ateliers cuisine (pizzeri- as, confectionneurs de piadine , boulangeries , kèbab etc.) en accompagnant l'opérateur dans son travail minutieux et répétitif.

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

**PT**

O **porcionador P30** foi projetado para obter porções contínuas de massa sem prejudicar o processo de fermentação.

A troca simples e rápida do cone de extrusão e do tipo de testador permitem obter empastos de vários tamanhos de 20 a 800 gr. com uma produção horária de 70 a 280 kg.

O **porcionador P30**, totalmente fabricado em aço inox AISI 304, é equipado com cuba com capacidade para 30 kg. O formato particular da cuba com ângulos angulares permite uma limpeza fácil e rápida.

La **porzionatrice P30** pode ser fornecida com:

- acessórios de teflonati
- diferentes coclee di spinta dell'impasto

Esta versatilidade permite terminar muitos impastos diversos de loro: da duri a appensosi e também sem glúten.

Um cronômetro eletrônico, regulável via display, unitariamente ad una leva meccanica, com diferentes modalidades, determina o peso final dos impasti lavorati.

Graças ao seu tamanho reduzido e a toda a facilidade e versatilidade de uso, o **porcionador P30** representa um auxílio válido em pequenos e médios laboratórios e pizzerias, auxiliando o operador em um processo minucioso e repetitivo.

Dados de dispositivos de segurança de acordo com a norma CE podem ser adquiridos em pacote com a matriz de **arroto** para a produção em linha de impasti finiti.



Stainless steel Aisi 304



Stainless steel Aisi 304

Stainless steel Aisi 304



RU

Тестоделитель Р30 предназначен для непрерывного получения порций теста, не нарушая процесс его расстойки.

Простая и быстрая смена экструзионного конуса и типа щупа позволяет получать тесто разного размера от 20 до 800 г. с производительностью от 70 до 280 кг в час. Порционирующая машина Р40, полностью изготовленная из нержавеющей стали AISI 304, оснащена чашей вместимостью 30 кг. Особая форма ванны с закругленными углами обеспечивает быструю и легкую очистку.

Порционер Р30 может поставляться с:

- Принадлежности с тефлоновым покрытием
- различные шнеки для проталкивания теста

Такая универсальность позволяет обрабатывать самые разные виды теста: от твердого до липкого и даже безглютенового.

Электронный таймер, регулируемый с помощью дисплея, в сочетании с механическим рычагом позволяют различными способами определять конечный вес замешиваемого теста.

Благодаря небольшому размеру, простоте и универсальности использования порционер Р30 станет настоящим помощником в небольших и средних лабораториях и пиццериях, помогая оператору в кропотливом и повторяющемся процессе.

Оснащенный устройствами безопасности CE, его можно приобрести в комплекте с тестоокружителем для поточного производства готового теста.



UAE

تم تصميم آلة تقسيم العجين P30 لإنتاج كميات متواصلة من العجين دون التأثير على عملية التخمير. يتيح التغيير السريع والسهل لمخروط البثق ونوع جهاز القياس الحصول على أجزاء عجين بأوزان مختلفة تتراوح من 20 إلى 800 غرام. مع إنتاجية تصل من 70 إلى 280 كغ في الساعة. تم تصنيع آلة تقسيم العجين P30 بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304. وهي مزودة بحوض بسعة 30 كغ. ويسمح الشكل الخاص للحوض، بزواياه المستديرة، بتنظيف سريع وسهل.

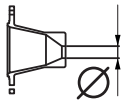
يمكن تزويد آلة تقسيم العجين P30 بـ:

- ملحقات مغلفة بالتفلون
 - قواديس دفع للعجين بأشكال مختلفة
- تمنح هذه المرونة إمكانية معالجة أنواع متعددة من العجين. من القاسي إلى اللزج وحتى الخالي من الغلوتين. يسمح المؤقت الإلكتروني، القابل للضبط عبر شاشة عرض، إلى جانب ذراع ميكانيكية، بتحديد الوزن النهائي لأجزاء العجين المجهزة، وذلك باستخدام أوضاع تشغيل مختلفة. بفضل حجمها الصغير وسهولة استخدامها وتنوع تطبيقاتها، تعد آلة تقسيم العجين P30 أداة مثالية للمخابز الصغيرة والمتوسطة وللمطاعم البسترا، حيث تساهم في تسهيل المهام الدقيقة والمتكررة على المشغل. ومزودة بأنظمة أمان متوافقة مع معايير CE. يمكن شراؤها كمجموعة مع آلة تكوير العجين لإنتاج متكامل لكرات العجين.



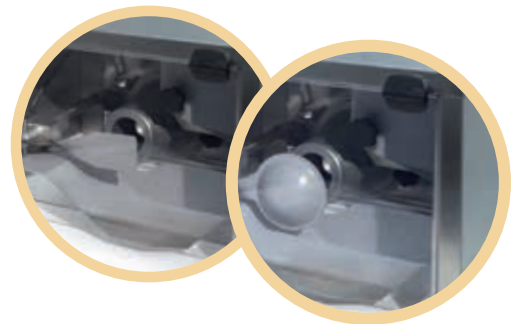


CONE



GRAMS OF DOUGH

30	20 - 50		
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



WITH TEFLON-COATED PARTS

- con accessori teflonati
- piezas de repuesto Teflón
- mit Ersatzteilen Teflon-beschichtet
- avec pièces revêtu de téflon
- med teflonbelagda tillbehör
- com acessórios revestidos de Teflon
- с тефлоновым покрытием аксессуаров

• نول مفتالاب قی لطم تاق حل م

P40

V	230/240 V
vat capacity	30 Kg
Hz	50/60
F	Sph
Kw	0,75 + 0,18
dough weight	20- 800 gr
kg dough/h	max 280
length	43 cm
height	47 cm
depth	78 cm
net weight	50 kg
gross weight	71 kg
packaging	55 x 90 x h 67cm

