



MOD : PPL-800VS

Production code : 908601/DIAMOND

06/2025

Scheda tecnica / Fiche technique / Technical data sheet / Technisches datenblatt



PPL-800VS

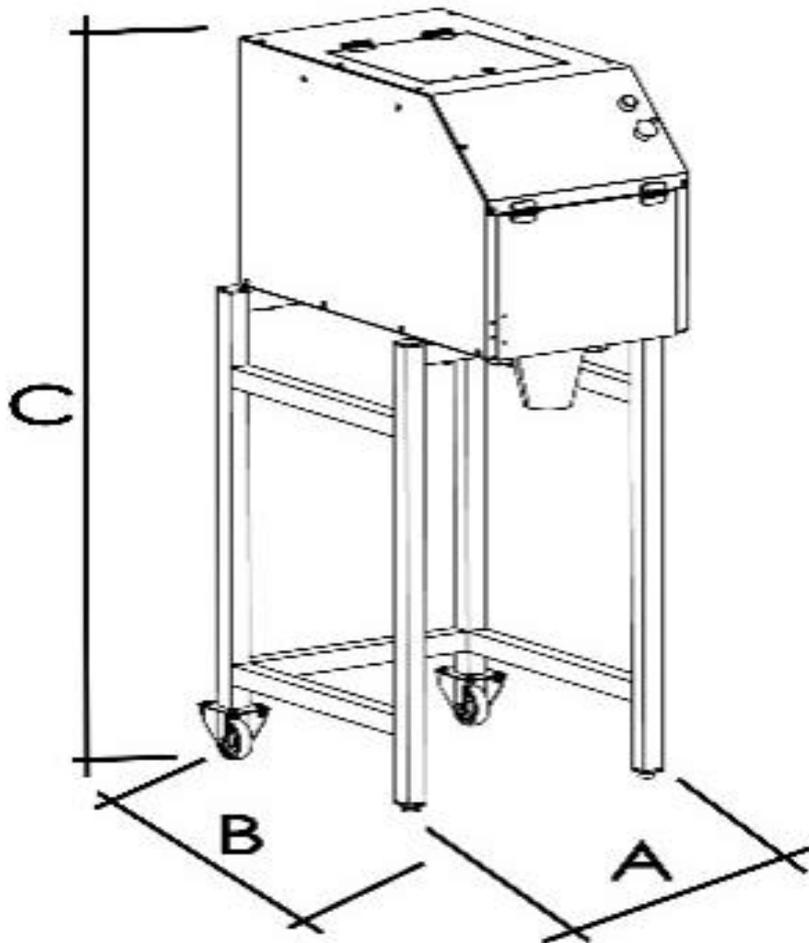


TABELLA PESI E MISURE

MODELLO	DIMENSIONI CM. (AxBxC)	PESO KG	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	AMP.
PPL-800VS MN	55X79XH148	86	650	230/1/50	3,8
PPL-800VS TR	55X79XH148	86	650	400/3/50+N	2

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM (AxBxC)	WEIGHT KG	POWER WATT	ELECTRICAL CONNECTION	AMP.
PPL-800VS MN	55X79XH148	86	650	230/1/50	3,8
PPL-800VS TR	55X79XH148	86	650	400/3/50+N	2

GEWICHTE – UND MASSE-TABELLE

MODELL	ABMESSUNGEN CM. (AxBxC)	GEWICHT KG	LEISTUNG WATT.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	AMP
PPL-800VS MN	55X79XH148	86	650	230/1/50	3,8
PPL-800VS TR	55X79XH148	86	650	400/3/50+ N	2

TABLEAU POIDS ET DIMENSIONS

MODELE	DIMENSIONS CM. (AxBxC)	POIDS KG	PUISSANCE WATT.	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	AMP.
PPL-800VS MN	55X79XH148	86	650	230/1/50	3,8
PPL-800VS TR	55X79XH148	86	650	400/3/50+N	2



Porzionatrice DIV300 VS, struttura con rivestimento MATT certificato TUV Moca idoneo per il contatto con gli alimenti.

La macchina è stata studiata per fare porzioni di pasta da 20 a 280 grammi circa, caricando 30 kg di pasta non lievitata nel contenitore superiore.

L'impasto ottimale è quello della pizza ma può essere utilizzata anche con altri impasti con diverse umidità che però non devono essere oleosi o appiccicosi; nell'uso non è possibile aggiungere farina, quindi l'impasto deve essere corretto già dall'inserimento nella vasca della macchina.

Il nuovo sistema di porzionatura con regolazione della porzione con raggio a fotocellula garantisce precisione nel peso e una veloce esecuzione.

Viene fornita di serie con cavalletto e due coni ($\emptyset 45$ - $\emptyset 70$).

La macchina può arrivare a produrre fino a 2500 palline ora secondo il peso selezionato ed il diametro del cono utilizzato.

Tutti i comandi sono posti nella parte frontale, così come l'estrazione delle parti per la pulizia che quindi risulta semplice e veloce con ingombro limitato.

Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile. Le macchine sono costruite a normativa CE per l'uso professionale.



Divider DIV300 VS, structure with matt coating certificated by TUV Moca for food contact.

The machine has been studied to make dough portions from about 20 to 280 grams charging 30 kg of unleavened dough in the container top. The optimal dough is that of pizzas, it can also be used with other dough with different moisture but should not be oily or sticky, you cannot use flower and then the mix should already be corrected by the insertion of the container machine.

The weight adjustment occurs with the selection of the diameter of the cone and the distance between the output of the dough and the photoelectric cell. The photoelectric cell allows for a precise weight of the ball. It comes with stand and two cones ($\emptyset 45$ - $\emptyset 70$) as standard.

The machine can produce up to 2500 hours depending on the selected weight balls and the diameter of the cone used.

All controls are in front of the operator as well as the extraction of the parts for cleaning so the use and maintenance is simple and fast and the encumber is limited.

All materials in contact with food are in stainless steel.

Machines are built to ECC CE standards for professional use.