

Übersicht

Pizza Group CO800 Teil- und Rundwirklinie (SA800 + AR800 + SPSA)

Pizza Group

Produktnummer: P14DB01005



Beschreibung

Die **CO800** ist die vom Hersteller zusammengestellte Linie aus **Teigteiler SA800, Rundwirker AR800 und Untergestell SPSA**: Der Teig wird in den Trichter gegeben, der Teiler portioniert (50 bis 900 g), die Portion fällt direkt in den Rundwirker und kommt als fertiger Teigling heraus – **rund 340 Teiglinge pro Stunde**, ohne Handarbeit.

Trichter 30 kg, fünf Reduzierhülsen, Schnitzzähler, teflonbeschichtete Wirkspirale, alles in Chromstahl. Anschluss 400 V Drehstrom.

Aussenmasse der Linie 66 x 88 x 161 cm, Gewicht 194 kg. Die drei Komponenten sind auch einzeln erhältlich.

Beratung, Lieferung, Inbetriebnahme und Service durch unsere eigenen Techniker. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt Teigteiler \(PDF\)](#)
- [Technisches Datenblatt Rundwirker \(PDF\)](#)
- [Bedienungsanleitung Teigteiler \(PDF\)](#)
- [Bedienungsanleitung Rundwirker \(PDF\)](#)
- [Broschüre Teigteiler und Rundwirker \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Standgerät
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Teigteiler und Rundwirker
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3
Breite mm:	660
Tiefe mm:	880
Höhe mm:	1610