

# ROBOTINA SERIES A FREE - B PRESS - C CONTINUOS

PARA GROSORES DE HASTA 60 MM DE ESPESOR



**PN-300-A free**



**PN-300-B press**



**PN-300-C continuos**

*Rapid and precise soaking machine for cake "Tres Leches" and the popular flan and soft batters. For thick and thin slice of cake, as Sponge, Genoise, Chiffon and mix cake . Up to 60 mm thickness.*

**Mojadora-inyectadora para pastel "Tres Leches", "flan" y batidos suaves. Moja tortas, tartas o pasteles de hasta 60 mm de grosor, como batidos tipo Esponja, Genoise, Chiffon y pre-mezclas.**

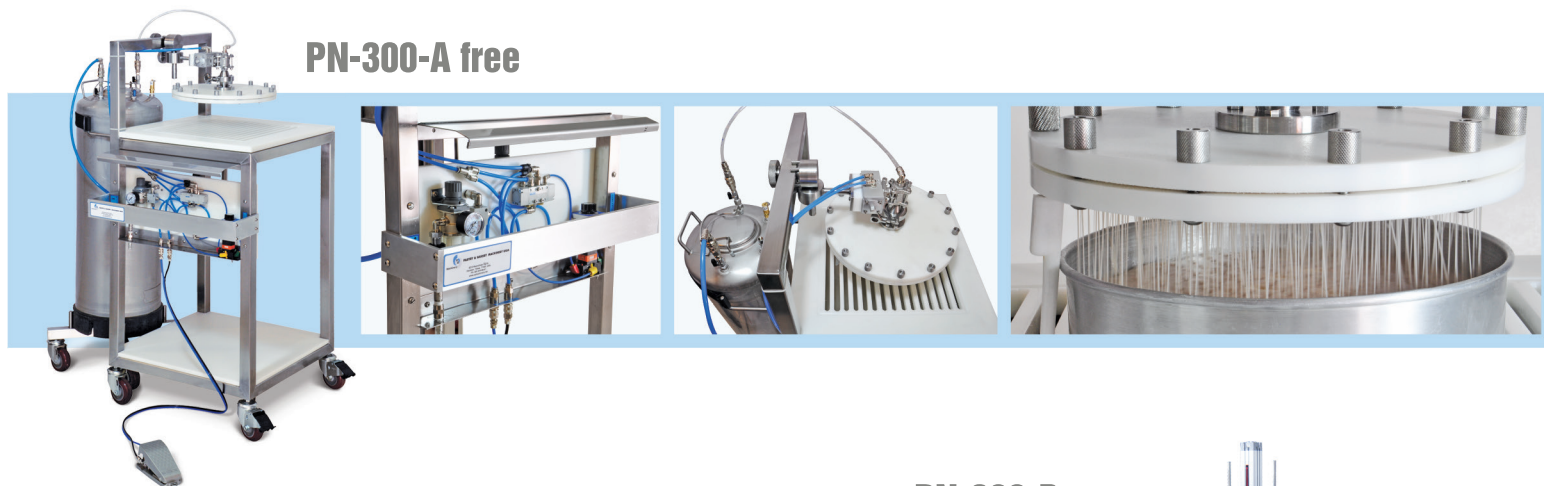




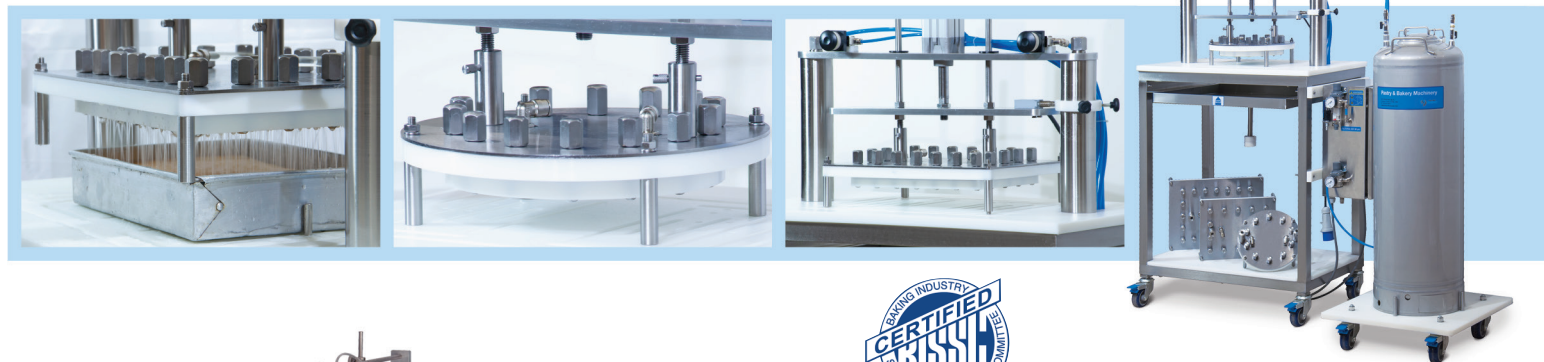
# ROBOTINA SERIES A FREE - B PRESS - C CONTINUOS

PARA GROSORES DE HASTA 60 MM DE ESPESOR

**PN-300-A free**



**PN-300-B press**



**PN-300-C continuos**



## TECHNICAL INFORMATION / INFORMACIÓN TÉCNICA

	PN-300-A free	PN-300-B press	PN-300-C continuos
<b>Wide / Ancho:</b>	22" / 56 cm	22" / 56 cm	36" / 96 cm
<b>Long / Largo:</b>	22" / 56 cm	22" / 56 cm	72" / 180 cm
<b>Height / Alto:</b>	50.5" / 128 cm	65" / 165 cm	65" / 165 cm
<b>Weight / Peso:</b>	123 lb / 60 kg	176 lb / 80 kg	250 lb / 114 kg
<b>Air / Aire:</b>	80 psi	80 psi	80 psi



Made in the U.S.A.

**Pastry & Bakery Machinery USA**  
 6215 Riverchase Vlg dr.  
 Houston, Tx. 77345  
 Ph. (1) 281+ 814.9941

**Pastry & Bakery Machinery, S.A. de C.V**  
 Privada de Hierro 55-A, Col. Felipe Pescador,  
 Ciudad de México, 06280  
 T. 5567.2689, 7095.9524

[www.pbmachineryusa.com](http://www.pbmachineryusa.com)

Visita nuestro canal **PBMachineryUSA** en

1/3/2019