

## Pedido del cliente

**Boleadora profesional mini de acero inox peso masa de 30 a 300 gr.**

**Precio: 1.820,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** PTM003A

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Porcionadoras y boleadoras

---

### Breve descripción

**Las boleadoras** Gastrodomus **MADE IN ITALY**, agilizan la preparación de pizzas o bolas de pan en su negocio.

**Construcción de acero inoxidable** para garantizar la higiene y la seguridad a lo largo del tiempo.

Si **se combina con la divisora de masa**, tendrá **un conjunto perfecto para obtener** de la masa **bolas** perfectamente redondeadas del peso que desee!

El **husillo de aluminio con revestimiento de teflón** está diseñado para poder extraerse y colocarse fácilmente para facilitar su limpieza.

Ideal para un excelente **boleado** de la masa con **hasta un 65/70% de hidratación**.

---

### Descripción

**Boleadora profesional para masas de 30 a 300 gramos.**

La **boleadora profesional** es una herramienta indispensable para pizzerías, panaderías y pastelerías, ya que facilita el trabajo y reduce considerablemente el tiempo de preparación.

Ideal para **bolear masas** para pan de hamburguesa, pan de leche, pizza, tortitas, krapfen, de **30 a 300 g** sin cambiar nunca de accesorios.

La boleadora está diseñada para uso alimentario sólo para **el boleado de masa en frío**; no estresa y por lo tanto no calienta la masa de ninguna manera, permitiendo que sus propiedades permanezcan inalteradas.

La **estructura externa** es de **acero inoxidable**, **el husillo es de aluminio recubierto de teflón**. El teflón es un tratamiento antiadherente que se utiliza para recubrir metales y en el caso de estas máquinas tiene un color azul), **el cilindro es de plástico por dentro y de aluminio por fuera**. Está **equipada con ruedas** y todos los componentes siguen las normas de higiene y seguridad.

La boleadora tiene una **tensión trifásica**. A petición, también es posible tener la máquina con una tensión monofásica. Es necesario, por tanto, especificar la tensión deseada al realizar el pedido.

Los **mandos** principales de la máquina son muy **sencillos e intuitivos**: Se trata de **pulsadores de arranque y parada y el pulsador de emergencia**. La boleadora es fácil de usar: ponga en marcha la máquina y simplemente introduzca la masa ya porcionada en el centro del sinfín, que se enrollará gracias al movimiento ascendente natural. La masa saldrá entonces, en forma de bola, directamente sobre la mesa de trabajo.

También es muy sólida y, al mismo tiempo, fácil de limpiar. De hecho, es posible desmontar el cilindro, el sinfín, la alfombrilla de goma colocada bajo el sinfín y la bandeja colocada en la salida de la bola.

## Pedido del cliente

Atención: el cilindro y el sinfín no deben lavarse en absoluto en el lavavajillas, ya que los detergentes, productos de limpieza y abrillantadores pueden estropearlos.

Para un funcionamiento óptimo de la máquina, se recomienda colocar en su interior bolas de masa húmedas o mojadas, pero en ningún caso enharinadas, ya que la harina impide que las bolas se formen correctamente.

La boleadora debe tener una masa con una hidratación mínima del 55% y máxima del 65%-70% para trabajar de forma óptima.

El voltaje trifásico debe tener un cable con **4 polos, no incluido, este lo proporcionará el técnico en el momento de la instalación.**

**En el modelo PTM003A, el suministro de las bolas se realiza en la parte superior de la máquina, lo que permite al operador trabajar a una altura aproximada de 70 cm del suelo, favoreciendo una postura erguida durante la operación.**

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Ruedas de 60 mm de diámetro:

- Cilindro (interior de plástico y exterior de aluminio):

- Husillo de aluminio recubierto de teflón.

### FOTO PURAMENTE INDICATIVA

[Para el voltaje verificar los productos relacionados](#)

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 440 mm x P 580 mm x H790 mm
<b>Potencia</b>	0,37 KW
<b>Peso neto</b>	47 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásico (a pedido monofásico con recargo)
<b>Equipamiento de serie</b>	Ruedas de 60 mm de diámetro, sinfín de aluminio recubierto de teflón, cilindro (interior de plástico y exterior de aluminio).
<b>Peso de la masa</b>	de 30 gr a 300 gr
<b>Producción horaria</b>	700 unidades/h
<b>Material de la estructura</b>	De acero inoxidable
<b>Disponibilidad</b>	En Stock