

Boleadora de masa de acero inoxidable con salida inferior, sinfín de aluminio teflonado y porciones de 30 a 300 g

MODELO: PTM002A

Dim. externas
L 390 x P 580 x A 850 mm

1.893,00 € + IVA

Producción 5/10 días

Dim. externas	L 390 mm x P 580 mm x A 850 mm
Potencia	0,37 KW
Peso neto	47 Kg
Tensión	Trifásico (a pedido monofásico con cargo adicional)
Peso de la masa	de 30 gr a 300 gr

Producción horaria	1800/2000 unidades/h
Equipamiento de serie	Ruedas de 60 mm de diámetro, sinfín de aluminio recubierto de teflón, cilindro de aluminio.
Material de la estructura	De acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Formadora de bolas profesional de acero inoxidable para masas de 30 a 300 g, dimensiones 390 × 580 × 850 mm.

La **formadora de bolas profesional** es un equipo indispensable para pizzerías, panaderías y pastelerías, ya que facilita el trabajo y reduce considerablemente los tiempos de preparación.

Es ideal para bolear masas de pan para hamburguesas, pan de leche, pizza, buñuelos y krapfen, con pesos de 30 a 300 g, sin necesidad de cambiar accesorios.

La formadora está diseñada exclusivamente para uso alimentario y para el boleado en frío de la masa. No la somete a esfuerzos ni la calienta, por lo que permite mantener intactas sus propiedades.

La estructura exterior es de **acero inoxidable**. El sinfín de aluminio teflonado está recomendado para masas con una hidratación del 55 % al 80 %.

El cilindro está fabricado en plástico en su parte interior y en aluminio en el exterior. La máquina **está equipada con ruedas** y todos sus componentes cumplen las normas de higiene y seguridad.

La formadora funciona con alimentación trifásica. Bajo pedido, está disponible una versión monofásica con un suplemento de precio.

Los mandos principales son sencillos e intuitivos: botones de inicio y parada, y botón de emergencia. Su funcionamiento es muy fácil: una vez puesta en marcha la máquina, basta con introducir la masa previamente dividida en porciones por el centro de la tapa. El movimiento ascendente natural del sinfín hace que la masa se bolee. A continuación, las bolas salen directamente sobre la superficie en forma de L de la máquina, donde se pueden colocar hasta 5 cajas para pizza, no incluidas en el precio.

La máquina es muy robusta y, al mismo tiempo, fácil de limpiar. Se pueden desmontar el cilindro, el sinfín, la alfombrilla de goma situada debajo del sinfín y la rampa de acero ubicada en la boca de salida de las bolas.

Atención: el cilindro y el sinfín no deben lavarse bajo ningún concepto en el lavavajillas, ya que los detergentes, productos de limpieza y abrillantadores pueden dañar el aluminio.

Para funcionar correctamente, la formadora necesita una masa con una hidratación mínima del 55 % y máxima del 80 %.

La porcionadora modelo **PTM002A** expulsa las bolas de masa para pizza por la parte inferior de la máquina. El operario puede trabajar directamente a nivel del suelo o en posición inclinada, según sus preferencias.

Dotación de serie:

- Ruedas de 60 mm de diámetro
- Sinfín de aluminio teflonado
- Cilindro de aluminio

FOTO PURAMENTE INDICATIVA