



## Boleadora profesional de masa de pizza de acero inoxidable - Peso de la masa de 30 a 300 g

**MODELO: PTM002A**

**Dimensiones externas**  
L 390 x P 580 x A 850 mm

**1.893,00 € + IVA**



 **En stock**

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

<b>Producción horaria</b>	1800/2000 unidades/h
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Ruedas de 60 mm de diámetro, sinfín de aluminio recubierto de teflón, cilindro de aluminio.
<b>Material de la estructura</b>	De acero ino x idable

### Descripción

**Boleadora profesional para pesos de masa de 30 a 300 gr, de acero inoxidable, L 390 x P 580 mm x A 850 mm.**

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

**Este modelo suministra las bolas de masa para pizza en la parte inferior de la máquina, de este modo el operador trabajará en posición baja o agachada, según sus preferencias.**

Ideal para redondear masas para **pan** de hamburguesa, pan de leche, **pizza** y mucho más, **de 30 a 300 gr sin cambiar nunca de accesorios.**

Está diseñada exclusivamente para uso alimentario para el **redondeo en frío de la masa**; no se estresa y, por tanto, no calienta la masa de ninguna manera, lo que permite mantener inalteradas sus propiedades.

La **estructura externa** es de **acero inoxidable**, el **sinfín** es de **aluminio revestido de teflón** (los sinfines tienen un revestimiento llamado "teflón". El teflón es un tratamiento antiadherente que se utiliza para recubrir metales y que en el caso de estas máquinas tiene un color azul), el **cilindro de aluminio**. Está equipada con **ruedas** y todos los componentes siguen las normas de higiene y seguridad.

**La máquina tiene una tensión trifásica. A pedido, también es posible tener la máquina con voltaje monofásico. Por lo tanto, es**

**necesario especificar la tensión deseada al hacer el pedido.**

Los **comandos** principales de la máquina son muy sencillos e intuitivos y son, de hecho, los **botones de arranque y parada** y el **botón de emergencia**. La máquina de redondear es **fácil de usar**: cuando se pone en marcha la máquina, sólo hay que introducir la masa ya dividida en porciones en el centro del sinfín, que se enrollará gracias al movimiento natural hacia arriba del sinfín. La masa saldrá entonces, en forma de bola, directamente sobre la mesa de trabajo.

También es **muy robusta** y al mismo tiempo **fácil de limpiar**. Es posible desmontar el cilindro, el sinfín, la alfombra de goma bajo el sinfín y la bandeja de la salida de bolas.

**Atención: el cilindro y el sinfín no deben lavarse en el lavavajillas, ya que los detergentes y el abrillantador pueden arruinarlos.**

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

**La boleadora PTM002A suministra las bolas de masa para pizza en la parte inferior de la máquina, de este modo el operador trabajará en posición baja o agachada, según sus preferencias.**

**EQUIPAMIENTO DE SERIE:**

- Ruedas de 60 mm de diámetro:

- Cilindro de aluminio:

- Sinfín de aluminio recubierto de teflón.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**