

Boleadora profesional maxi de acero inox- sinfín de aluminio alimentario sin tratar- Peso pasta de 20 a 800 gr

MODELO: PTM004A

Dim. externas

L 500 x P 610 x H 820 mm

2.679,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 500 mm x P 610 mm x H 820 mm
Potencia	0,37 KW
Peso neto	75 Kg
Tensión	Trifásica (bajo pedido monofásica con cargo adicional)
Peso de la masa	de 20 gr a 800 gr
Producción horaria	1800/2000 unidades/h

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Ruedas de 60 mm de diámetro, sinfín de aluminio (teflón bajo pedido), cilindro de plástico.
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Material de la estructura	De acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Boleadora profesional para masas de 20 a 800 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 redondear masa para **pan** de hamburguesa, pan de leche, **pizza,** crepes, krapfen, de **20 a 800 g sin cambiar nunca de accesorios.**

La **boleadora** está diseñada para uso alimentario únicamente para el **boleado de masa en frío;** no somete la masa a tensión y, por lo tanto, no la calienta en modo alguno, permitiendo que sus propiedades permanezcan inalteradas.

La estructura exterior es de acero inoxidable, **el sinfín es de aluminio sin tratar para uso alimentario y el cilindro de plástico**. Está equipada con **ruedas** y todos los componentes siguen las normas de higiene y seguridad.

La boleadora de serie tiene una voltaje trifásico. A petición también es posible tener la máquina con un voltaje monofásico con un cargo extra. (ver productos relacionados)

Los **mandos** principales de la máquina son muy sencillos e intuitivos: los **pulsadores de start y stop** y el **pulsador de emergencia.** El **uso** de la boleadora es **muy sencillo**: se pone en marcha la máquina y basta con introducir la masa ya porcionada en el centro del sinfín, que se enrollará gracias al movimiento natural ascendente del sinfín. La masa saldrá en forma de bola, directamente sobre la mesa de trabajo.

También es muy resistente 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.

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

En el modelo PTM004A, 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 de plástico.

- Cóclea de aluminio alimentario bruto.

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE

FOTO PURAMENTE INDICATIVA