



## Combi de boleadora en acero pintado y porcionadora combinada con soporte con ruedas de acero inoxidable

**MODELO:**  
**PTM002A+PTM005A+CARRELLOINOX**

### Dimensiones externas

Tamaño de la porcionadora: L 500 x P 840 x A 540 , tamaño del soporte: L 550 x P 550 x A 850 , tamaño de la redondeadora: L 390 x P 580 x A 850 mm

**5.911,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	Tamaño de la porcionadora: L 500 mm x P 840 mm x A 540 mm, tamaño del soporte: L 550 mm x P 550 mm x A 850 mm, tamaño de la redondeadora: L 390 mm x P 580 mm x A 850 mm
<b>Potencia</b>	Potencia porcionadora: 0,93 KW; potencia redondeadora: 0,37 KW
<b>Peso neto</b>	Peso porcionadora: 74 kg; peso redondeadora: 47 kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Peso de la masa</b>	de 30 gr a 300 gr

<b>Capacidad</b>	30/300 Kg di impasto
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	5 conos de 40, 45, 50, 55, 60 mm de diámetro, carro de acero ino x idable con ruedas.
<b>Material de la estructura</b>	Porcionadora: acero ino x idable, carro: acero ino x idable, redondeadora: acero pintado blanco.

### Descripción

Combo compuesta por una boleadora de acero pintado y una porcionadora de acero inoxidable combinada con un soporte con ruedas de acero inoxidable.

La **porcionadora** profesional es una herramienta indispensable para **pizzerías** y **pequeños talleres**, ya que facilita el trabajo y reduce considerablemente los tiempos de preparación. En combinación con la boleadora, **es la solución perfecta para crear rápidamente y de forma automática porciones y bolas de masa de pan o de pizza de hasta un máximo de 300 g.**

La porcionadora tiene una **capacidad de masa de 30 kg** y un **error máximo de unos 5 g con respecto al peso deseado**; está diseñada exclusivamente para uso alimentario para la creación de porciones de masa fría; no tensiona y, por lo tanto, no calienta la masa de ninguna manera, permitiendo que sus propiedades permanezcan inalteradas.

La **estructura externa** es de **acero inoxidable**, mientras que las **partes internas** que se mueven durante el trabajo son de **aluminio**. Todos los componentes cumplen las normas de higiene y seguridad.

La porcionadora es fácil de usar: la masa se introduce en la tolva y la espiral del interior del utensilio empuja la masa hacia el embudo donde obtiene una forma cilíndrica. Una vez que la masa sale del embudo, toca una palanca (palpador) dotada de un sensor que pone en marcha la cuchilla que la corta.

El peso deseado se puede modificar eligiendo el cono con el diámetro más adecuado. En el fondo del embudo hay una tuerca anular. Al desenroscar esta tuerca anular se accede al casquillo de reducción. Aquí puede ajustar el peso deseado cambiando el cono. La máquina se suministra con **5 conos de diferentes diámetros: 40, 45, 50, 55, 60 mm**.

La porcionadora es también muy robusta y al mismo tiempo fácil de limpiar. De hecho, es posible retirar el embudo de salida para acceder a la sustitución de los casquillos de reducción mediante unos cómodos volantes de plástico. Con una limpieza adecuada, no es necesario realizar ningún mantenimiento especial en la máquina.

**Debajo de la porcionadora, colocada sobre un soporte de acero inoxidable, se encuentra la boleadora.**

La **estructura externa** es de **acero inoxidable**, el sinfín es de aluminio revestido de teflón (los sinfines revestidos de teflón 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 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.

Los controles 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: al poner en marcha la máquina, es suficiente introducir la masa ya porcionada 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 superficie en forma de L de la máquina, donde se pueden colocar hasta 5 cajones de pizza (no incluidos en el precio).

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 absoluto en el lavavajillas, ya que los detergentes y el abrillantador pueden arruinarlos.

La boleadora, 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:

- 5 conos con diámetros de 40, 45, 50, 55, 60 mm

- Carro de acero inoxidable con ruedas

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**