



Boleadora profesional maxi en acero inox- husillo de aluminio teflonado antiadherente- peso masa de 20 a 800 gr

MODELO: PTM004AT

Dimensiones externas

L 500 x P 610 x H 820 mm

2.825,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 500 mm x P 610 mm x H 820 mm
Potencia	0,37 KW
Peso neto	75 Kg
Tensión	Trifásico (a pedido monofásico 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 a pedido), cilindro de plástico.
Material de la estructura	Acero inoxidable

Descripción

Boleadora profesional maxi 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 el boleado de masas para pan de hamburguesa, pan de leche, **pizza**, tortitas, krapfen, de **20 a 800 g sin necesidad de cambiar nunca los accesorios.**

La **boleadora** está diseñada solo para uso alimentario 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 teflonado** antiadherente y el **cilindro es de plástico**. Está equipada con **ruedas** y todos los componentes cumplen con las normas de higiene y seguridad.

Es ideal para un excelente **boleado de masas de alta hidratación de hasta el 80%**.

El teflón es un tratamiento antiadherente que se utiliza para recubrir metales y en el caso de estas máquinas es de color azul.

La boleadora tiene un voltaje trifásico. A petición, también es posible tener la máquina con un voltaje monofásico con un coste adicional.

Los **mandos** principales de la máquina son muy sencillos e intuitivos, se trata de pulsadores de **start /stop** y el **interruptor 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 formará la bola gracias al movimiento ascendente natural del husillo. 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**. De hecho, es posible desmontar el cilindro, el husillo, el tapete de goma colocado bajo el husillo y la bandeja colocada en la salida de la bola.

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

En el modelo PTM004AT, 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

- Sinfín de aluminio recubierto de teflón antiadherente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA