



Boleadora maxi de acero inox con husillo de aluminio alimentario y porcionadora combinadas con soporte

MODELO:
PTM004AT+PTM006A+CARRELLOINOX

Dimensiones externas

Tamaño de la porcionadora: L 510 x P 830 x A 660 , tamaño del soporte: L 550 x P 550 x H 850 , dimensiones de la boleadora: L 410 x P 691 x H 820 mm

7.688,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	Tamaño de la porcionadora: L 510 mm x P 830 mm x A 660 mm, tamaño del soporte: L 550 mm x P 550 mm x H 850 mm, dimensiones de la boleadora: L 410 mm x P 691 mm x H 820 mm
Potencia	Potencia porcionadora: 0,93 KW; potencia boleadora: 0,37 KW
Peso neto	Porcionadora: de 50 g a 900 g; boleadora: de 20 g a 800 g
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso de la masa	Peso porcionadora: 84 Kg; peso boleadora: 75 Kg

Capacidad	30 Kg di impasto
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	5 conos de 40, 45, 50, 55, 60 mm de diámetro, carro de acero ino x idable con ruedas.
Material de la estructura	De acero ino x idable

Descripción

Máquina compuesta por una boleadora de acero inoxidable maxi y porcionadora de acero inoxidable combinadas con un soporte de acero inoxidable de hasta 800 gr.

La **porcionadora** profesional es una herramienta indispensable para **pizzerías y pequeños obradores** ya que facilita el trabajo y reduce considerablemente el tiempo de preparación. Junto con la **boleadora**, se convierte en la **herramienta perfecta para crear de forma rápida y**

automática porciones y bolas de masa de pan o pizza de hasta un máximo de 800 g.

La porcionadora de masa tiene una capacidad de **30 kg de masa** y un **error máximo de unos 5 g con respecto al peso deseado**; está diseñada para uso exclusivo alimentario para la creación de porciones de masa en frío; no estresa ni calienta la masa en modo alguno, lo que permite que sus propiedades permanezcan inalteradas.

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

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

El peso deseado puede modificarse eligiendo el cono con el diámetro más adecuado. En la parte inferior del embudo hay una tuerca anular. Al desenroscar esta tuerca anular se accede al casquillo de reducción. Aquí es posible ajustar el peso deseado cambiando el cono. Con la máquina se suministran **5 conos de diferentes diámetros: 40, 45, 50, 55, 60 mm**.

La porcionadora también es muy robusta y, al mismo tiempo, fácil de limpiar. De hecho, es posible desmontar el embudo de salida para acceder a la sustitución de los casquillos de reducción de grado. Con una limpieza adecuada, la máquina no requiere ningún mantenimiento especial.

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

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

Los mandos principales de la máquina son muy sencillos e intuitivos se trata de los interruptores de arranque y parada y el pulsador de emergencia. La boleadora es fácil de usar: ponga en marcha la máquina y simplemente introduzca la masa ya porcionada en el centro de la cóclea, que se enrollará gracias al movimiento natural ascendente de la misma cóclea. La masa saldrá entonces, en forma de bola, directamente sobre la mesa de trabajo.

Además es muy robusta y al mismo tiempo fácil de limpiar. De hecho, es posible desmontar el cilindro, el husillo, el tapete de goma situado debajo del husillo y la bandeja colocada en la boca de la salida de la bola.

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

La boleadora, para trabajar de forma óptima, debe tener una masa con una hidratación máxima del 65-70%, y la porcionadora del 60%.

No debe introducirse masa fermentada.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 5 conos de 40, 45, 50, 55, 60 mm de diámetro

- Soporte de acero inoxidable con ruedas

FOTO PURAMENTE INDICATIVA