



## Boleadora profesional compacta para peso de masa 30–300 g con dispensador superior

**MODELO: PTM001A**

**Dimensiones externas**

L 280 x P 470 x H 790 mm

**1.567,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 280 x P 470 x H 790 mm
<b>Potencia</b>	0,37 KW
<b>Peso neto</b>	40 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Peso de la masa</b>	de 30 gr a 300 gr

<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Ruedas (2 con freno + 2 libres), tornillo sin fin con teflón, bandeja recoge bolas, cable sin enchufe
<b>Cable</b>	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
<b>Material de la estructura</b>	Acero pintado

### Descripción

**Boleadora profesional compacta para peso de masa 30–300 g con dispensador superior.**

Esta **boleadora profesional compacta** es la única en el mercado que combina dimensiones extremadamente reducidas con la **capacidad de redondear bolas de 30 a 300 gramos**, garantizando un alto rendimiento incluso en laboratorios con espacio limitado.

Diseñada para **panaderías, pizzerías y laboratorios de pastelería artesanal**, asegura una producción horaria elevada de hasta 1.800 piezas/hora, manteniendo uniformidad, rapidez y calidad constante del producto final.

Perfecta para distintos tipos de masa, la boleadora es ideal para:

- Masa de pan
- Masa de pizza
- Masa de pastelería

Trabaja masas con **hidratación del 55% hasta el 65–67%**, utilizando harinas fuertes, garantizando bolas perfectamente redondeadas y listas para la fermentación.

### Materiales y construcción

El tornillo sin fin está fabricado en fundición de aluminio y posteriormente teflonado, solución que asegura antiadherencia, delicadeza en el trabajo y larga duración en el tiempo.

La estructura externa de la máquina es de hierro pintado en polvo, robusta y resistente al desgaste, mientras que la bandeja recoge-bolas es de acero inoxidable, garantizando máxima higiene y facilidad de limpieza.

Todos los materiales en contacto con alimentos están **certificados por NSF**.

### Higiene y mantenimiento

**El mantenimiento es simple** y rápido: tornillo y cilindro son fácilmente desmontables, permitiendo una limpieza interna ágil y efectiva. Atención: el cilindro y el tornillo no deben lavarse en lavavajillas, ya que detergentes y abrillantadores podrían dañarlos.

### Ergonomía y movilidad

El peso reducido de solo 40 kg y las dimensiones compactas hacen que esta redondeadora sea ideal para laboratorios dinámicos y producciones flexibles.

Gracias al kit de ruedas incluido (2 con freno + 2 libres), el traslado es sencillo y seguro.

Las bolas se dispensan en la parte superior de la máquina, permitiendo al operador trabajar a una altura de aproximadamente 70 cm del suelo, favoreciendo una postura ergonómica y erguida.

### Facilidad de uso

Los controles son simples e intuitivos: botones de inicio, paro y emergencia.

Una vez encendida la máquina, basta introducir la masa ya porcionada en el centro del tornillo: gracias al movimiento natural de ascenso, la masa se redondea y se expulsa directamente sobre la superficie de trabajo en forma de bola.

### Alimentación eléctrica

La redondeadora profesional es de voltaje trifásico y cuenta con cable de 4 polos sin enchufe. La conexión debe realizarla un técnico cualificado durante la instalación.

### Características técnicas

Agujero del tornillo **Ø 85 mm**, para un ingreso fluido de la masa

Estructura de **acero pintado en polvo**, resistente y duradera

Bandeja **recoge-bolas en acero inoxidable**, higiénica y fácil de limpiar

Tornillo sin fin en **aluminio fundido teflonado de serie**, antiadherente y delicado con la masa

**Sistema de transmisión directa al reductor**, sin correas ni rodamientos: menor desgaste y mayor fiabilidad

**Nota de uso:** se desaconseja el uso continuo más de 1 hora, para garantizar la máxima eficiencia y larga vida útil de la máquina profesional.

