

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

MODELO: PTM001A

Dim. externas
L 280 x P 470 x H 790 mm

1.567,00 € + IVA

En stock

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

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

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.