



Combo boleadora maxi en acero inox y porcionadora combinadas con soporte en acero inox hasta 300 g

MODELO:
PTM001A+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 280 x P 470 x H 790 mm

5.587,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	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 280 x P 470 x H 790 mm
Potencia	Potencia porcionadora: 0,93 KW; potencia redondeadora: 0,37 KW
Peso neto	Peso porcionadora: 74 kg; redondeadora: 47 kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso de la masa	De 30 gr a 300 gr

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

Combi boleadora maxi en acero inox y porcionadora combinadas con soporte en acero inox hasta 300 g.

La **porcionadora profesional** es una herramienta indispensable **para pizzerías y pequeños laboratorios**, ya que facilita el trabajo y reduce de manera significativa los tiempos de preparación. Junto con la **boleadora**, se convierte en el equipo perfecto para crear de forma rápida y automática porciones y bolitas de masa de pan o pizza de hasta 800 g.

La porcionadora tiene una **capacidad de masa de 30 kg** y un error máximo de aproximadamente 5 g respecto al peso deseado; está diseñada para uso exclusivo alimentario, para porcionar masa fría; no estresa ni calienta la masa, permitiendo mantener inalteradas sus propiedades.

La estructura externa es de acero inoxidable, mientras que las partes internas en movimiento durante el trabajo son de aluminio. Todos los componentes cumplen con normas higiénicas y de seguridad.

La porcionadora es fácil de usar: **la masa se coloca en la tolva y la espiral interior empuja la masa hacia el embudo, dándole forma cilíndrica. Una vez que la masa sale del embudo, toca una palanca (sensor) que activa el cuchillo que la corta.**

El peso deseado se puede modificar seleccionando el cono de diámetro adecuado. En la base del embudo hay un anillo roscado. Al desenroscarlo se accede al casquillo de reducción, donde se puede ajustar la gramaje cambiando el cono. La máquina incluye 5 conos de diferentes diámetros: 40, 45, 50, 55 y 60 mm.

La porcionadora es **muy robusta y al mismo tiempo fácil de limpiar**. Es posible desmontar el embudo de salida para acceder al reemplazo de los casquillos de reducción mediante cómodas manivelas de plástico. Con una limpieza adecuada, no se requieren mantenimientos especiales.

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

La estructura externa es de acero inoxidable, la espiral de aluminio está recomendada para masas con hidratación del 50% al 60/63%.

Para una mayor hidratación, se recomienda la espiral de teflón, con un coste adicional indicado en los productos relacionados.

El cilindro está fabricado internamente en plástico y externamente en aluminio. La máquina cuenta con ruedas y todos los componentes cumplen normas higiénicas y de seguridad.

La boleadora funciona a voltaje trifásico. Bajo pedido, puede suministrarse monofásica con un coste adicional.

Los comandos principales son simples e intuitivos: botones de start, stop y emergencia. La boleadora es fácil de usar: al iniciar la máquina, basta introducir la masa ya porcionada en el centro de la espiral, que la enrollará gracias al movimiento natural de ascenso. La masa saldrá en forma de bolita directamente sobre la superficie de trabajo.

La máquina es robusta y fácil de limpiar. Es posible desmontar el cilindro, la espiral, la alfombra de goma debajo de la espiral y la bandeja de salida de la bolita.

Atención: el cilindro y la espiral **no deben lavarse en lavavajillas**, ya que detergentes y abrillantadores pueden dañarlos.

Para un rendimiento óptimo, la boleadora requiere masa con hidratación máxima del 80%, mientras que la porcionadora del 60%.

No debe introducirse masa ya fermentada.

DOTACIÓN DE SERIE:

- 5 conos de diámetro: 40, 45, 50, 55, 60 mm
- Carro de acero inoxidable con ruedas

FOTO MERAMENTE INDICATIVA