



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	47
ancho (mm)	390
profundidad (mm)	580
altura (mm)	850

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Bolleadora de pasta automática vertical para pesos: de 30 a 300 gramos:

- cuerpo de acero inoxidable ;
- la máquina funciona con un sistema vertical patentado , en la práctica la porción de masa introducida desde arriba cae al fondo del cilindro y se enrolla hacia arriba alrededor del sinfín obteniendo bolas perfectamente redondeadas ;
- Tornillo de aluminio recubierto de teflón;
- No estresa ni calienta la masa, sin alterar en ningún caso sus propiedades.
- Producción horaria : 350-400 bolas/hora;
- controles de bajo voltaje 24 V .;
- cubierta protectora de plexiglás con microinterruptor de seguridad ;
- Completamente desmontable para máxima facilidad de limpieza .
- Combinable con máquina DIVIDER-PORTIONER

Versión Estándar : recomendada para masas con máximo 60% de hidratación (indicación máxima sujeta a variación en función de la harina y la masa) suministrada con **SINFÍN DE ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN DE GRADO ALIMENTARIO** .

Disponible en versión MONOFÁSICA o TRIFÁSICA, en dos modelos cada una:

Marcado CE
HECHO EN ITALIA

TCF477-000820



BOLEADORA para masas: pizza, piadina, pan, para PESOS de 30 a 300 gramos, con sinfín de aluminio TEFLÓNADO, plano de apoyo para bandejas de pan, V.380/3, Kw 0,37, Peso 47 Kg, dimensiones mm 390x580x850h

€ 1.711,65

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF477-000810



BOLEADORA para masas: pizza, piadina, pan, para PESOS de 30 a 300 gramos, con sinfín de aluminio TEFLÓNADO, plano de apoyo para bandejas de pan, V.230/1, Kw 0,37, Peso 47 Kg, dimensiones mm 390x580x850h

€ 1.773,22

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días