



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,3
peso neto (Kg)	151
ancho (mm)	660
profundidad (mm)	880
altura (mm)	1490

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Divisora boleadora automática en acero inoxidable con relativa mesa de apoyo.

- La combinación de estas 2 máquinas hará que el **proceso de hacer pizza y bolas de pan sea rápido y fácil** .

De hecho , **después de porcionarla, la masa cae directamente en la boleadora** situada en la parte inferior de la mesa, **que se encarga de redondear las bolas en pocos segundos.**

- **Indispensable para pizzerías , panaderías y pastelerías**, facilita el trabajo reduciendo significativamente los tiempos de preparación;
- **porciones redondas de masa para pan, pizza y pasteles desde 50 hasta 300 gramos ;**
- **crea bolas perfectas** , a través del movimiento ascendente de las porciones de masa a través del sinfín;
- **No estresa ni calienta la masa** , sin alterar en ningún caso sus propiedades.
- **Fabricado con cuerpo de acero inoxidable y sinfín de aluminio** , es muy robusto, fácil de usar y rápido de limpiar, todos los componentes cumplen con las normas de higiene y seguridad .
- **APTO PARA MASAS CON HIDRATACIÓN MÁXIMA DEL 60%**

CARACTERÍSTICAS DEL DIVISOR:

- **Capacidad de masa: 30 kg;**
- dividir la pasta en porciones **de 30 a 300 gramos;**
- Error de corte: +/- 5 g del peso deseado;
- Funciona **extruyendo la masa mediante una herramienta en espiral.**
- Está equipado con **dos sistemas de ajuste: sonda y cono.**

- Toda la máquina está fabricada en **acero inoxidable y aluminio** para hacerla **muy robusta y fácil de limpiar**.
- **Todas las partes que se mueven** durante el funcionamiento de la máquina **son desmontables** mediante cómodos volantes y **fácilmente lavables sin necesidad de realizar mantenimiento**.
- El **embudo de salida se puede quitar fácilmente** para acceder al reemplazo de los bujes de reducción.
- Todos los componentes cumplen con **las normas de higiene y seguridad**.
- **Al realizar una limpieza constante no requiere ningún mantenimiento particular**.
- **Fuente de alimentación V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Disponible bajo pedido en V. 220/1 Monofásico**

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA REDONDEADORA:

- **Redondea masas de pan y pizza de 30 a 300 gramos sin necesidad de cambiar nunca los accesorios**
- Rendimiento: alrededor de **340 piezas/hora de 250 gr.**
- **No estresa ni calienta la pasta.**
- **No altera de ninguna manera las propiedades de la masa.**
- **Robusto y fácil** de usar.
- Todos los componentes cumplen con **las normas de higiene y seguridad**.
- **Las pelotas caen a la altura del banco**
- **Barrena de aluminio**
- Disponible en diferentes voltajes bajo pedido.
- Posibilidad de trabajar en continuo combinado con otra maquinaria
- **Fuente de alimentación V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Disponible bajo pedido en V. 220/1 Monofásico**
- .
- **INCLUIDO**
- El divisor situado en la parte superior de la mesa **incluye 5 CONOS** de diferentes diámetros que permiten obtener los siguientes tamaños:
 - 4 cm que permite realizar porciones de 50 a 90 g
 - 4,5 cm que permite realizar porciones desde 80 hasta 130 g
 - 5 cm que permite hacer porciones de 120 a 180 g
 - 5,5 cm que permite realizar porciones desde 170 a 230 g
 - 6 cm que permite realizar porciones de 220 a 300 g
- .
- **ACCESORIOS/OPCIONALES :**
- **Mesa de soporte divisoria** preparada para inserción de redondeador
- .

Marcado CE
Hecho en ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF477-000100	Divisora-boleadora de masa automática para masa de pizza o pan, para piezas de 50 a 300 gr, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	€ 5.501,90 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 10 a 18 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF477-000550 	Kit para transformación de la boleadora a V.220/1, Monofásica	€ 66,57 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TCF477-000530 	Kit de conversión a V.220/1	€ 307,85 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

