



#### FICHA TÉCNICA

<b>peso neto (Kg)</b>	75
<b>peso bruto (Kg)</b>	80
<b>ancho (mm)</b>	500
<b>profundidad (mm)</b>	610
<b>altura (mm)</b>	820

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **Boleadora de Masa para Pizza, Piadina, Pan , Automática, Profesional.**

- **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;
- **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 20 hasta 800 gramos ;**
- ancho de bandeja 50 cm;
- **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.
- Rendimiento 340-400 piezas/hora
- **Puede combinarse con máquinas divisoras-porcionadoras;**
- 
- **Versión estándar:** recomendada para **masas con un máximo de 60% de hidratación** (indicación máxima sujeta a variación en función de la harina y la masa)  
**Se suministra con sinfín de aluminio de calidad alimentaria en bruto.**
- 
- **Versión HH - ALTA HIDRATACIÓN :** recomendada para **masas con hidratación superior al 60%** Se suministra con **BARRENA DE ALUMINIO TELEFÓNICO DE GRADO ALIMENTARIO (antiadherente).**

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

**Marcado CE**  
**HECHO EN ITALIA**

MODELOS DISPONIBLES

TCF477-000400/T



**Boleadora de masa: Pizza, Piadina, Pan, para piezas de 30 a 800 gr, - sinfín de aluminio, Versión Estándar - TRIFÁSICA - V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.410x610x820h**

**€ 2.376,60**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF477-000400/M



**Bolleadora de Masa: Pizza, Piadina, Pan, para piezas de 30 a 800 gr. - Sinfín de aluminio, Versión estándar - MONOFÁSICO, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h**

**€ 2.438,17**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF477-000400/T-HH



**Bolleadora de Masa: Pizza, Piadina, Pan, para piezas de 30 a 800 gr. - con SINFÍN DE ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLON, Versión HH - ALTA HIDRATACIÓN - TRIFÁSICA, V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h**

**€ 2.499,74**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF477-000400/M-HH



**Boleadora de masa: Pizza, Piadina, Pan, para piezas de 30 a 800 gr, - con TORNILLO DE ALUMINIO TEFLÓNICO, Versión HH - ALTA HIDRATACIÓN - MONOFÁSICA, V.230/1, Kw.0.37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h**

**€ 2.561,31**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días