

## Bouleuse à pâte à pizza pour boules 20-800 g



### Codes produits :

Référence : CBA0006

### Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090

Hauteur mm: 820

Largeur mm: 410

Profondeur mm: 610

Voltage V: 230 - 240

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,37

Taille & Capacité: 20-800 g

Rendement: 1-1800 n°/h

Alimentation: Electrique

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Origine: IT

## Bouleuse à pâte à pizza pour boules 20-800 g

### Bouleuse professionnelle

- La machine à portionner est l'outil idéal pour former sans effort la pâte au poids souhaité.
- L'utilisateur n'a qu'à charger la pâte qui est ensuite portionnée par extrusion.
- La bouleuse de pâte est capable de traiter des portions de pâte de poids différents sans jamais changer d'accessoires car elle est équipée d'une vis sans fin qui exploite la force de gravité.
- Grâce au mouvement naturel vers le haut, la pâte est roulée sans être stressée ni chauffée, en gardant ses propriétés intactes.