

Bouleuse de table avec 1 escargot, capacité 30 kg

Codes produits :

Référence : CBA0001



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381010
Hauteur mm: 500
Largeur mm: 570
Profondeur mm: 610
Voltage V: 400
Fréquence: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 0,370
Alimentation: Electrique
Poids kg: 76,00
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

La bouleuse de table professionnelle arrondit les pâtons pizza selon le grammage désiré et prédéfini par l'escargot fourni, en garantissant une forme sphérique.

Points forts :

- Dimensions 570 x 610 x 500 mm
- 0,370 kW
- 400 V triphasé 3F+N
- Capacité 1200 pâtons/heure

Bouleuse pizza professionnelle

Petite et compacte, la bouleuse de table est facile d'utilisation et se range partout. Grâce à son rendement capable de traiter 1 portion toutes les 3 secondes, la bouleuse de table pour pâtons à pizza facilitera grandement votre travail et vous fera gagner un temps précieux.

La bouleuse à pâte professionnelle permet d'arrondir les pâtons selon un grammage allant de 50 à 300 g, en garantissant une structure compacte. Les pâtons peuvent ensuite

être placé en fermentation dans une chambre froide.

Bouleuse de table pour restaurateurs

Bouleuse de table compacte avec un fonctionnement simple pour une utilisation aussi bien dans un laboratoire artisanal que dans une pizzeria traditionnelle. La bouleuse de table est dotée d'un escargot (à choisir parmi les six à disposition). Elle arrondit jusqu'à 1200 pâtons/heure.

Afin d'éviter tout risque de surchauffe ou de blocage de l'appareil, il est conseillé d'espacer l'insertion des portions de pâte de quelques secondes.

Utilisation de la bouleuse de table :

- Peser des portions selon la taille voulue de la pizza
- Placer les portions dans la bouleuse de table
- Les pâtons se forment automatiquement
- Placez les pâtons en fermentation dans une chambre froide