



Boleadora AS/T Silver

Boleadora pizza Oem AS/T

Características del producto

Boleadora pizza Oem AS/T

Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.

La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.

Código anterior: 7YEM0186

Medidas y contenido

Peso bruto / neto	kg	85 / 83
Volumen bruto / neto	l	

Diseño y material

63419

Refrigeración y funciones

63419

Potencia y consumo

Potencia de entrada	W	370
Tensión / Frecuencia	V/Hz	380-400/50

Dimensiones

Medidas interiores (AnxPrxAI)	mm	
Medidas exteriores (AnxPrxAI)	mm	570 x 610 x 500
Medidas embalaje (AnxPrxAI)	mm	x x

