

BOLEADORAS PIZZA BT 500 e ESFIHA BT 600



FICHA TÉCNICA:

As máquinas boleadoras **PIZZA BT 500** e **ESFIHA BT 600** são indicadas para bolear massas de pizzas, e esfihas. São construída com estrutura de aço carbono, gabinete em fibra e acabamentos em aço inox, de fácil limpeza. Ideais para estabelecimentos com grandes volumes de produção.

Sistema de boleo: Cilindro giratório e espiral em alumínio fundido;

Bandeja: Inox (Material apropriado para uso em preparo de produtos alimentícios);

Tração: Sistema de tração por correia e polia;

Motorização: Motor elétrico 220v trifásico de 1/3 cv c/ controle de velocidade;

Potência: 20 A;

Gabinete em fibra: Impede o contato com as partes móveis;

Local de instalação: Piso plano;

Sistema de rodízios com trava: Facilita o deslocamento.

	PIZZA BT 500	ESFIHA BT 600
Capacidade:	Média de 15 bolas/minuto** - bolas de 150 a 600g	Média de 15 bolas/minuto** - bolas de 30 a 130g
Peso:	96,6 Kg	74,2 Kg
Medidas (C/L/A):	620 x 450 x 1050 mm	485 x 410 x 995 mm

** Obs.: A velocidade de boleo depende muito da consistência da massa e da habilidade do operador.



Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

* Mediante a entrega do mesmo em nossa fábrica ou posto autorizado. Os custos de transporte correrão por conta do cliente. Imagem meramente ilustrativa. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V0525.

www.pietrofornos.com.br