

BOLEADORA DE MASSAS

FABRICADO
NO BRASIL



FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS

1
Ano
de Garantia Total
no Equipamento
Peças e Mecânico*

FICHA TÉCNICA:

A boleadora de massas é indicada para bolear massas de pizzas e esfihas. É construída com estrutura e gabinete de aço carbono com pintura eletrostática e acabamentos em aço inox, de fácil limpeza. Ideal para estabelecimentos com grandes volumes de produção.

Sistema de boleoamento: 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 220 V trifásico (com inversor) de 1/3 cv c/ controle de velocidade;

Potência: 20 A;

Alimentação: Utilizar tomada 220 V padrão 2p + t (3 pinos) para plug de 20A;

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

Local de instalação: Piso plano;

Sistema de rodízios com trava: Facilita o deslocamento.

BOLEADORA DE MASSAS	
Capacidade:	Média de 15 bolas/minuto** - bolas de 30 a 500 g
Peso:	96,6 Kg
Medidas (C/L/A):	620 x 450 x 1050 mm

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

Pietro[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

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

www.pietrofornos.com.br

* 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 - Y0126.