

Boleo

Zaokrąglarka do ciasta Boleo | 30 - 300g | 2 lata gwarancji

Wyposażenie piekarni > Dzielarki, zaokrąglarki piekarnicze



Opis

- **Kompaktowa konstrukcja** tego modelu sprawia, że jest to niezbędne urządzenie w każdej profesjonalnej pizzerii oraz piekarni, gdzie liczy się optymalne wykorzystanie przestrzeni roboczej
- Maszyna została zaprojektowana do skutecznego formowania porcji **ciasta o hydratacji do 70%**, co pozwala na uzyskanie idealnie zaokrąglonych kulek o powtarzalnej strukturze
- Wykorzystanie stożkowej śruby wykonanej z aluminium i pokrytej warstwą teflonu zapewnia wysoką wydajność pracy oraz ogranicza przywieranie masy do elementów roboczych urządzenia
- Użytkownik ma do dyspozycji **10 prędkości pracy**, dzięki czemu możliwe jest precyzyjne dopasowanie parametrów zaokrąglania do rodzaju oraz konsystencji przygotowywanego ciasta
- Urządzenie jest wyposażone w kółka transportowe, które znacznie ułatwiają przemieszczanie maszyny w kuchni oraz utrzymanie czystości na stanowisku pracy

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	390x550x800
Moc [kW]	0,75
Zasilanie [V]	230
Częstotliwość [Hz]	50
Waga [kg]	60
Zakres wagowy porcji [g]	30 - 300
Liczba prędkości	10
Maksymalna hydratacja ciasta [%]	70

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.