



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Bouleuse pour Pizza, Piadina, Pâtes à Pain , Automatique, Professionnelle.

- **fabriqué avec un corps en acier inoxydable** et une vis en aluminium, il est très robuste, facile à utiliser et rapide à nettoyer, tous les composants répondent aux normes d'hygiène et de sécurité ;
- **indispensable des pizzerias , boulangeries et pâtisseries**, il facilite le travail en réduisant considérablement les temps de préparation.
- **arrondit des portions de pâte pour pain, pizza et desserts de 20 à 800 grammes ;**
- largeur plateau cm.50;
- **crée des boules parfaites** , en déplaçant les portions de pâte à travers la vis sans fin;
- **il ne stresse ni ne chauffe la pâte** , sans altérer en aucune façon ses propriétés.
- Rendement 340-400 pièces/heure
- **Peut être combiné avec des machines de division-portionnement ;**
-
- **Version standard :** recommandée pour **les pâtes avec max 60% d'hydratation** (indication maximale sujette à changement en fonction de la farine et de la pâte)
livré avec VIS ALUMINIUM ALIMENTAIRE brute
-
- **Version HH - HAUTE HYDRATATION :** recommandée pour **les pâtes à hydratation supérieure à 60%** livré avec **VIS ALUMINIUM PHONED FOOD (antiadhésive).**

Disponible en version MONOPHASÉ ou TRIPHASÉ, en deux modèles chacun :

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	75
poids brut (Kg)	80
largeur (mm)	500
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	820

MODÈLES DISPONIBLES

TCF477-000400/T



Livraison 4 à 9 jours

Pâte Bouleuse: Pizza, Piadina, Pain, tailles de 30 à 800 gr. - Version STANDARD - Triphasé

Bouleuse à pâte: Pizza, Piadina, Pain, pour des tailles de 30 à 800 gr, - vis en aluminium, version TRIPHASÉE - V.400 / 3, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.410x610x820h

TCF477-000400/M



Livraison 4 à 9 jours

Bouleuse à pâte : Pizza, Piadina, Pain - Formats de 30 à 800gr. - Version STANDARD - Monophasé

Bouleuse de pâte : Pizza, Piadina, Pain, pour des tailles de 30 à 800 gr. - vis sans fin en aluminium, version MONOPHASÉE, V.230/1, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.500x610x820h

TCF477-000400/T-HH



Livraison 4 à 9 jours

Bouleuse de Pâte Triphasée : Pizza, Piadina, Pain, Morceaux de 30 à 800 gr - Version pour HYDRATATIONS ÉLEVÉES - Triphasé

Bouleuse de pâte : Pizza, Piadina, Pain, pour des tailles de 30 à 800 gr. - avec VIS EN ALUMINIUM REVÊTU DE TEFLON pour pâte à HAUTE HYDRATATION, V.400/3, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.500x610x820h

TCF477-000400/M-HH



Livraison 4 à 9 jours

Bouleuse de pâte : Pizza, Piadina, Pain, tailles de 30 à 800 gr. - Version pour HYDRATATIONS ÉLEVÉES - Monophasé

Bouleuse à Pâte : Pizza, Piadina, Pain, pour format de 30 à 800 gr, - avec VIS ALUMINIUM TEFLEE pour pâte HAUTE HYDRATATION, Version MONOPHASE, V.230/1, Kw.0,37, Poids 75, dim .mm .500x610x820h