

Zaokrąglarka do ciasta do pizzy 20-1000g, hydratacja 61-75%, 230 V, Ballmatic 1000



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Ballmatic1000T

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**19 317,15 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Ballmatic 1000 to maszyna do zaokrąglania ciasta na pizzę i chleba, która jest w stanie zaokrąglić kawałki ciasta o wadze od 20 do 1000 gramów; wszystko za pomocą jednej maszyny, bez konieczności wymiany jakichkolwiek elementów. Dzięki niewielkim wymiarom maszyna do zaokrąglania Ballmatic 1000 może być przechowywana nawet pod stołem po użyciu. Dzięki łatwości obsługi maszyna ta może być używana również przez niewykwalifikowany i niedoświadczony personel, który będzie musiał jedynie umieścić porcje ciasta w maszynie... Ballmatic 1000 zajmie się resztą! Ballmatic jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, ślimak jest wykonany z wstępnie stopionego aluminium, a cylinder z pleksiglasu. Spełnia wszystkie wymagania dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa. Urządzenie jest bardzo kompaktowe i po zakończeniu pracy można je przechowywać pod stołem. Dzięki innowacyjnemu systemowi wentylacji wewnętrznej nie nagrzewa ani nie obciąża ciasta. Za pomocą jednej maszyny można formować porcje ciasta o wadze od 20 do 1000 gramów bez konieczności zmiany narzędzi. Konsystencja i właściwości ciasta pozostają niezmienione. Dzięki zamontowanym kółkom można ją łatwo ustawić w dowolnym miejscu. Ze względu na bardzo małe rozmiary można ją umieścić nawet pod stołem po zakończeniu pracy. Dzięki łatwej obsłudze może być używana przez całkowicie niedoświadczony personel. Dzięki prostemu wbudowanemu mechanizmowi czynności konserwacyjne mogą być wykonywane przez ogólnego technika lub elektryka. Przyspiesza operacje formowania, osiągając wydajność do 1800 kulek ciasta na godzinę. Można ją dostosować do automatycznych systemów cięcia. Na życzenie może być dostarczona z dowolnym napięciem.

Na życzenie istnieje możliwość dostosowania maszyny do kilku kolorów. Jako PremiumGastro.pl, specjalizujemy się w pizzy, posiadamy własny, bogato wyposażony showroom i regularnie testujemy urządzenia. Tak jak ze wszystkich elektrycznych pieców do pizzy, dla nas najlepszym wyborem stało się ITALFORNI tak po przetestowaniu wielu dostępnych na rynku zaokrąglarek do ciasta, zostaliśmy przy Ballmatic. Zaokrąglone ciasto wychodzi lepsze niż z obróbki manualnej – wiemy, takie tezy budzą kontrowersje ale nie boimy się mówić o tym głośno i zapraszamy do naszego showroomu przetestować maszynę do formowania ciasta do pizzy Ballmatic. Ballmatic 1000 – urządzenie do formowania kulek ciasta, idealne dla pizzerii i piekarni. Przeznaczone do formowania kulek o hydratacji od 61 do 75% hydratacji [embed]https://youtu.be/f5puBWMYJPg?si=Q5Npt8ncaUh_GhPv[/embed] Specyfikacja techniczna: Napięcie: 230 V 50 Hz jednofazowe / 400 V 50 Hz trójfazowe Częstotliwość: 50/60 Hz Moc: 0,37 KW Waga kulek: 20 do 1000 gramów Wymiary urządzenia w cm: 42x52x85 Waga urządzenia: 78 kg Wymiary opakowania w cm: 46x62xH95 Wyposażone w wewnętrzną powłokę teflonową

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: W MAGAZYNIE

Szerokość (mm): 420

Głębokość (mm): 520

Wysokość (mm): 850

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.37

Waga (kg): 78

Zakres wagi ciasta (g): 20-1000

Wydajność (ilość/h): 1800

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

