



BOL1200

Bouleuse pour pâte à pizza
Pour une meilleure préparation de la pâte avant façonnage

Production horaire : environ de 3.500 pcs à 4.000 pièces
Poids des pâtons : de 30 gr* à 1200 gr*

4 roulettes dont 2 avec frein
Corps inox
Plateau de réception inox

OPTIONS

- Spirale B et cylindre 4 ou 12 rainures - Spécial pâte à pain
- Spirale teflonée et cylindre 12 rainures - Spécial pâtisserie

BOL1200

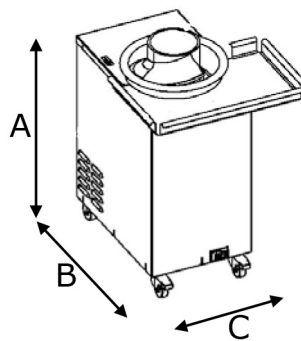
Pizza dough rounder
For a best dough preparation before moulding

Hourly production: around 3.500 pcs to 4.000 pieces
Dough piece weight: from 30* gr to 1200 gr*

4 castors (2 with brake)
Stainless steel body
Stainless steel recovery tray

OPTIONS

- Spiral B and cylinder 4 or 12 grooves - Special bread dough
- Teflon spiral and cylinder 12 grooves - Special pastry



Dimensions / Dimensions

A mm	780
B mm	540
C mm	350

Poids / Weight

Kg	55
----	----

Poids des pâtons / Dough piece weight

(mini / maxi) Gr	30* / 1200*
------------------	-------------

Puissance / Power

kW	0.37
----	------

Voltage / Voltage

MONO - 230V - 50/60Hz

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolerance, ± 10%