

DEEGOPBOLMACHINE - VERRIJDBAAR.



Fabrikaat	: Ballmatic
Model	: B1000
Afmetingen	: Ca. 350/520 x 570/700 x 850 mm. (bxdxh)
Capaciteit	: Tot 1800 deegbollen per uur
Gewicht per deeg portie	: Instelbaar van 20 – 1000 gram
Gewicht	: 65 kg

Algemeen:

Ballmatic ontwikkeld en levert machines voor het snijden, portioneren en afronden van deeg voor pizzeria's en bakkerijen, met behoud van de kwaliteit en consistentie als waren het handgemaakt.

Kenmerken B1000

B1000 is een opbolmachine voor pizza's en brood die in staat is om 20-1000 gram deegstukken af te ronden; allemaal met een enkele machine, zonder enig onderdeel te hoeven vervangen. Dankzij zijn beperkte afmetingen, kan de machine zelfs na gebruik worden opgeslagen onder een tafel. Dankzij het bedieningsgemak kan deze machine ook worden gebruikt door ongekwalificeerd en onervaren personeel, men hoeft alleen maar de deegporties in de machine te laten vallen en ... de B1000 doet de rest! De B1000 is gemaakt van RVS AISI 304, de vijzel is gemaakt van voorgesmolten aluminium en de cilinder is gemaakt van plexiglas. Het voldoet aan alle gezondheids- en veiligheidseisen.

Waarom zou u voor de B1000 kiezen:

- Innovatief en intern ventilatiesysteem.
- Het is mogelijk om af te ronden van 20 tot 1000 gram deeg porties zonder gereedschap te wisselen.
- De consistentie en de eigenschappen van het deeg blijven ongewijzigd.
- Hij is verrijdbaar en kan hierdoor eenvoudig worden verplaatst.
- Klein qua formaat, kan onder een werkblad, in een nis worden opgeslagen.
- Produceert tot wel 1800 deegbollen per uur (handmatig door Pizza chef ca. 500 stuks per uur).
- Arbeidskosten besparend.
- Aansluiting op 230-240 Volt, overal te plaatsen.
- Hij kan worden gekoppeld aan een automatisch deeg portioneer-/snijsysteem.
- Machine is op aanvraag in verschillende kleuren leverbaar.

Technische gegevens:

Aansluitspanning	: 230 Volt+ra ~ 50-60 Hz
Vermogen	: 0,37 kW

OPTIONEEL:

Teflon gecoate spiraal.