

DIVISORA BOLEADORA

A Divisora Boleadora é ideal para fazer a divisão de massa em 30 pedaços com pesos iguais. Também pré-molda as massas para o próximo processo que é na Modeladora (Equipamento vendido separadamente).



DADOS TÉCNICOS		
Código	086BRE126BC / 086BRE136BC	
Potência	1,1 kW	
Alimentação Elétrica	Trifásica	
Tensão	220V 60Hz	380V 60Hz
Corrente	5,0 A	2,9 A
Capacidade	Até 4.500 pães por hora	
Altura	2.180 mm (2,18m)	
Largura	690 mm (0,69m)	
Profundidade	1.320 mm (1,32m)	
Peso	370 kg	

SOBRE O EQUIPAMENTO:

- Corte em 30 porções com operação mecânica;*
- Boleamento das massas divididas com acionamento elétrico;*
- Aceita diversos tipos de massas como pão francês, pão integral, pão semi-doce, pão doce, pão de hambúrguer, etc.*

DETALHES QUE FAZEM A DIFERENÇA:

- *Boleamento eficiente com a capacidade de até 4.500 pães por hora;*
- *Duas bandejas de acessório para corte e boleamento;*
- *Robusta e possui rodízio com travas para movimentação e fácil higienização do piso situado;*
- *Equipamento adequado conforme NR-12;*
- *Divide e boleia a massa em 30 divisões de 25g a 70g, sendo até 4500 pães por hora;*
- *Possui facas e mesa em aço carbono revestidas com teflon antiaderente.*

**VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL**

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ[®]
cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos