BOULEUSE À PIZZA 1000 GRAMMES
Référence : 10965



RESUME

La bouleuse à pizza améliore le processus de fabrication de la pizza en arrondissant la pâte efficacement et sans efforts.

Elle est fabriquée en Italie et peut traiter des boules de pâte pesant de 20 à 1000 grammes, avec une capacité de production allant jusqu'à 1800 pâtons par heure.

Sa conception en inox 304 lui offre une grande solidité face aux choses et à la corrosion, tout en étant facile à entretenir.

Si vous n'avez pas besoin d'une aussi grande capacité de pâte, choisissez plutôt notre bouleuse pâte à pizza 300 grammes max.

Les points forts :

- Fabrication italienne
- Inox 304
- Conforme aux normes CE



DESCRIPTION

Les avantages de la bouleuse à pizza en inox

Fabriquée en Italie, la bouleuse est idéale pour gagner du temps et de l'energie dans le processus de fabrication des

pizzas. Munie d'une spirale arrondissant les boules de pâte allant de 20 à 1000 grammes. Elle peut produire jusqu'à 1800 pâtons par heure, ce qui correspond à un pâton toutes les deux secondes.

Elle arrondit la pâte par gravité, ce qui permet de ne pas la surchauffer et donc l'abimer.

Sa structure est fabriquée en inox 304, ce qui lui confère une grande robustesse face aux chocs et à la corrosion.

Elle dispose de roulettes pivotantes et est donc facile à déplacer.

Conforme aux normes CE, elle correspond aux exigences de l'Union européenne en termes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

Optez pour la gamme économique de pétrin à pizza : le pétrin pizza 20L, le pétrin pour pâte à pizza 30L ou encore le pétrin grande capacité 40 L.

Pensez aussi à la table à pizza 2 portes pour professionnels.

Utiliser la bouleuse pour pâte à pizza 1000 grammes

La première étape pour utiliser la bouleuse pour pâte à pizza 1000 grammes est de sortir la pâte du pétrin. Il faudra ensuite la laisser reposer (couverte) pendant 15/20 minutes. Découvrez notre sélection de pétrins pour pâte à pizza. Par exemple, notre pétrin pour 43 kg de pâte est équipée d'une cuve grande capacité de 48 litres.

Ensuite, brancher la bouleuse grâce au câble (3 mètres de long) fourni et allumer la bouleuse grâce à son interrupteur "on/off".

Puis, après avoir diviser la pâte, vous pouvez l'insérer dans la bouleuse. La pâte ne devrait jamais être en contact avec de

l'huile, de la farine ou d'autres contaminants avant d'être mise dans la bouleuse. Nous vous conseillons fortement de ne pas préparer de boules de pâte à l'avance et de les laisser poser sur la table. Cela pour détériorer la qualité de ces dernières.

Une fois les pâtons prêts, ils remonteront grâce à la spirale et atterriront sur le plateau de la bouleuse (la partie en inox du dessus).

Une pâte à pizza idéale est hydratée entre 55% et 70% et sa température devrait se situer entre 20 et 27 degrés.

Dans le cas où le pâton ressortirait avec des défauts visuels, ne vous inquiétez pas : la fermentation dans les caisses plastiques aidera à diminuer ces défauts.

Pour nettoyer la bouleuse, attendez que la pâte soit sèche puis nettoyer là avec un chiffon doux sans détergent. Pour enlever le cylindre et la spirale, il suffit de tourner la bouleuse vers la droite puis de les retirer.

Nous vous conseillons de regarder la courte vidéo ci-dessous afin d'avoir une idée visuelle de l'utilisation de la bouleuse :

N'hésitez pas à jeter un coup d'œil à notre sélection de matériel pour les pizzérias, composée notamment de fours puissants et pratiques.

Facilitez le stockage de vos pâtons avec le bac de boulangerie spécial pâtons. Pour le travail des pâtons, pensez à la table de boulangerie avec chariot intégré.

Les caractéristiques de la bouleuse pizza 1000 grammes

Capacité de pâte (g) : 20 à 1000

Production de pâtons (par heure) : 1800

Puissance moteur (W) : 370

Alimentation (V) : 220

Matériaux :

- Structure : Inox 304
- Spirale : Aluminium recouvert de téflon
- Cyclindre : Plastique

Dimensions :

- Structure (l x P x H) : 41 x 61 x 70 cm
- Cylindre (∅) : 30 cm
- Spirale (∅) : 30 cm

Poids (kg) : 65

Roulettes : Oui

Certification : CE