BOULEUSE PATE A PIZZA 300 GRAMMES
Référence : 10966



RESUME

La bouleuse permet d'optimiser le processus de fabrication d'une pizza en arrondissant la pâte rapidement et avec précision.

Fabriquée en Italie, notre bouleuse à pizza peut arrondir des boules de pâte de 20 grammes à 300 grammes maximum et peut produire 1800 pâtons par heure.

Elle est conçue en inox 304 et est donc très résistante à la corrosion et aux chocs. Elle est aussi facile à nettoyer.

Si vous avez besoin d'une plus grande capacité, vous pouvez opter pour notre bouleuse pour pâte à pizza 1000 grammes.

Les points forts :

- Fabriquée en Italie
- Inox 304
- Conforme aux normes CE



DESCRIPTION

Quels sont les avantages de la bouleuse 300 grammes ?

Équipée d'une spirale qui peut arrondir des boules de pâte de 20 à 300 grammes et produire 1800 pâtons / heure (un pâton toutes les deux secondes), la bouleuse est un équipement idéal pour gagner du temps dans la fabrication de vos pizzas.

La pâte est arrondie par gravité sans l'abimer et sans la surchauffer.

Elle est fabriquée en Italie et est conforme aux normes CE, garantissant qu'elle répond aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

Sa structure est conçue en inox 304. Elle est donc solide face à la corrosion et aux chocs.

Elle est montée sur des roulettes qui pivotent et permettent un déplacement facile.

Une table 3 portes à pizza est aussi disponible.

Comment utiliser la bouleuse pate a pizza en inox ?

Pour utiliser la bouleuse pate a pizza en inox, il vous faut d'abord sortir la pâte du pétrin et la laisser reposer couverte pendant 15 ou 20 minutes. Si vous ne possédez par encore de pétrins, n'hésitez pas à opter pour un de notre gamme de pétrin à pizza professionnel, comme notre pétrin tête relevable 21 litres 17 kg.

Vous pouvez ensuite la brancher à une prise 220 V grâce au câble inclus (3 mètres de long) puis appuyer sur l'interrupteur "on/off" pour la mettre en marche.

Ensuite, divisez la pâte et insérez là dans la bouleuse. Nous vous conseillons de ne jamais préparer des boules à l'avance et de les laisser sur la table (elles pourraient sécher et leur qualité serait détériorée). Notez que la pâte ne devra pas être en contact avec de la farine, de l'huile ou d'autres contaminants

avant d'être insérée dans la bouleuse.

Pour produire une pâte idéale, il est conseillé de l'hydrater entre 55% et 70% et sa température devrait être d'environ 20 à 27 degrés.

Une fois votre boule de pâte à pizza créée, utilisez la façonneuse pour pizza pour l'étaler de façon homogène.

Nous tenons à vous rappeler que si les boules ne sortent pas parfaitement lisses, ces défauts visuels sont considérablement réduits lors de la fermentation dans des caisses plastiques.

Afin de nettoyer correctement la bouleuse, vous pouvez utiliser un chiffon doux sans détergent après avoir attendu que la pâte soit sèche. Pour retirer le cylindre et la spirale pour les nettoyer, tourner la bouleuse vers la droite : ils s'enlèveront facilement.

Pour plus d'instructions visuelles, nous vous invitons à regarder la vidéo suivante :

Découvrez notre gamme d'équipement pour pizzérias fabriqué en Italie qui contient notamment des fours puissants jusqu'à 18 pizzas accompagnés de leur support et leur hotte.

Optimisez le travail et le stockage de votre pâte à pizza avec notre bac à pâtons et notre table de boulanger pizzaiolo avec chariot.

Caractéristiques de la bouleuse pizza 300 grammes

Capacité de pâte (g) : 20 à 300

Production de pâtons (par heure) : 1800

Puissance moteur (W) : 370

Alimentation (V) : 220

Matériaux :

- Structure : Inox
- Spirale : Aluminium recouvert de téflon
- Cylindre : plastique

Dimensions :

- Structure (l x P x H) : 41 x 61 x 70 cm
- Cylindre (∅) : 19 cm
- Spirale (∅) : 19 cm

Poids (kg) : 55

Roulettes : Oui

Certification : CE

Pensez aussi à la gamme de pétrin à pizza économique : le pétrin 20L pizza, le pétrin 30L pour pâte à pizza, le pétrin 40L pizza et le pétrin à pizza de 50L.