

BOLEO

Modèle compact. Idéal pour les petites productions.
Compact model. Ideal for small-scale productions.
Compact model. Ideaal voor kleine producties.



Mini bouleuse
Mini bun rounder
Mini opboller



BOLEO

BOLEO

- Un must pour toute pizzeria et boulangerie.
- A must-have tool for pizzerias and bakeries.
- A must-have voor pizzeria's en bakkerijen.

- Jusqu'à 70% d'hydratation.
- Up to 70% dough hydration.
- Tot 70% deeghydratatie.

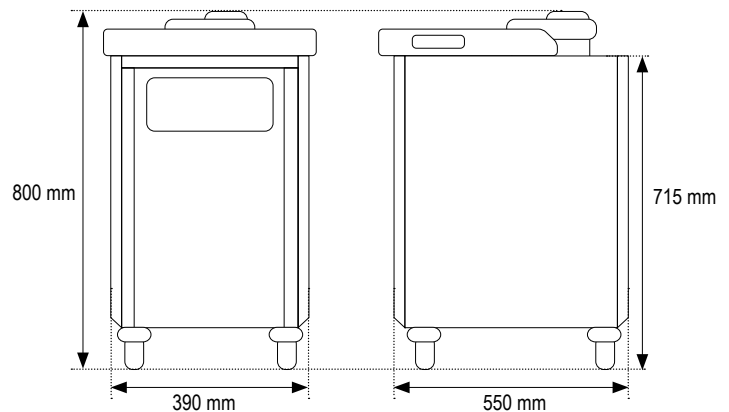


- 10 vitesses.
- 10 speeds.
- 10 snelheden.



- Vis conique en aluminium revêtue de téflon. Facile d'entretien.
- Teflon-coated aluminum auger. Easy in maintenance.
- Conische aluminium schroef, teflon gecoat. Gemakkelijk te onderhouden.

- Sur des roulettes.
- On castors.
- Op zwenkwielletjes.



BOLEO

POIDS PATONS WEIGHT DOUGH PIECES GEWICHT DEEGSTUKKEN	30 -> 300 g
TR/MIN RPM TPM	25/28/31/34/37/40/43/46/49/52
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	60 Kg
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,75 Kw
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	230v 50hz 1ph