BOLEO

Kompaktes Modell. Ideal für kleine Produktionen.
Modelo compacto. Ideal para producciones pequeñas.
Modello compatto. Ideale per piccole produzioni.



Mini-Wirkmaschine
Mini formadora
Mini formatrice

BOLEO

Ein unverzichtbares Werkzeug für Pizzerien und Bäckereien.
Una herramienta imprescindible para pizzerías y panaderías.
Uno strumento indispensabile per pizzerie e panetterie.

Bis zu 70 % Teighydration
Hasta un 70 % de hidratación de la masa
Fino al 70% di idratazione dell'impasto

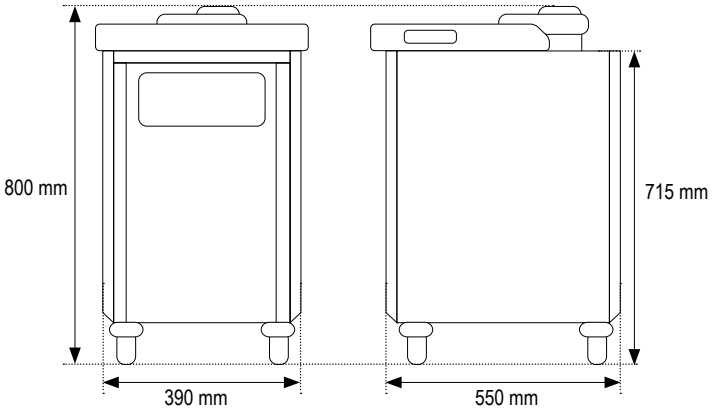


10 Geschwindigkeiten.
10 velocidades.
10 velocità.



Auf Lenkrollen.
Con ruedas giratorias.
Su ruote girevoli.

Kegelgewindeschnecke aus Aluminium mit Teflonbeschichtung. Leicht zu reinigen.
Tornillo cónico de aluminio recubierto de teflón. Fácil de mantener.
Vite conica in alluminio rivestita in teflon. Facile da mantenere.



BOLEO

TEIGSTÜCKGEWICHT ‖ PESO DE LOS PORCIONES DE MASA ‖ PESO DEI PEZZI DI IMPASTO	30 -> 300 g
U/MIN. ‖ REV/MIN. ‖ GIRI/MIN.	25/28/31/34/37/40/43/46/49/52
NETTOGEWICHT MASCHINE ‖ PESO NETO MÁQUINA ‖ PESO NETTO MACCHINA	60 Kg
MOTORLEISTUNG ‖ POTENCIA MOTOR ‖ POTENZA MOTRICE	0,75 Kw
SPANNUNG ‖ VOLTAJE ‖ VOLTAGGIO	230v 50hz 1ph

NERINGSTRAAT 2 ‖ 8370 BLANKENBERGE - BELGIUM T: +32 50 32 89 05 ‖ F: +32 50 32 89 09 ‖ info@sinmageurope.com