

MOON 300

Boleadora de Masa Sunmix

Organiza el boleado después de dividir la masa, con porciones de **30 a 350 g**. El variador permite adaptar la velocidad y el sinfín revestido de **teflón** admite masas de hasta el **70% de hidratación**, para integrar el formado al trabajo de pizzerías y panaderías.

Las porciones se recogen en una bandeja inoxidable. El **sinfín desmontable** facilita la limpieza al terminar la elaboración; las ruedas con freno permiten desplazar el equipo y fijar su posición de trabajo.



[Consultar precio](#)

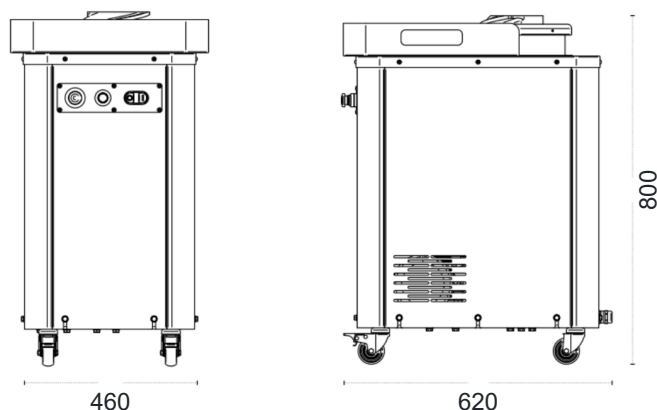
PRESTACIONES

Peso de porción	30–350 g
Hidratación	Hasta 70%
Velocidad	Variable · 4 posiciones

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	230 V · 50/60 Hz · monofásica
Motor	0,37 kW · 1 motor
Sinfín	Recubierto de teflón · desmontable
Bandeja	Acero inoxidable
Movilidad	Ruedas con freno
Acabados	Rojo rubí, negro profundo o blanco puro
Opcionales	Alimentación especial 110 V · 60 Hz · monofásica
Peso del equipo	60 kg

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	460 mm
Fondo	620 mm
Alto	800 mm