



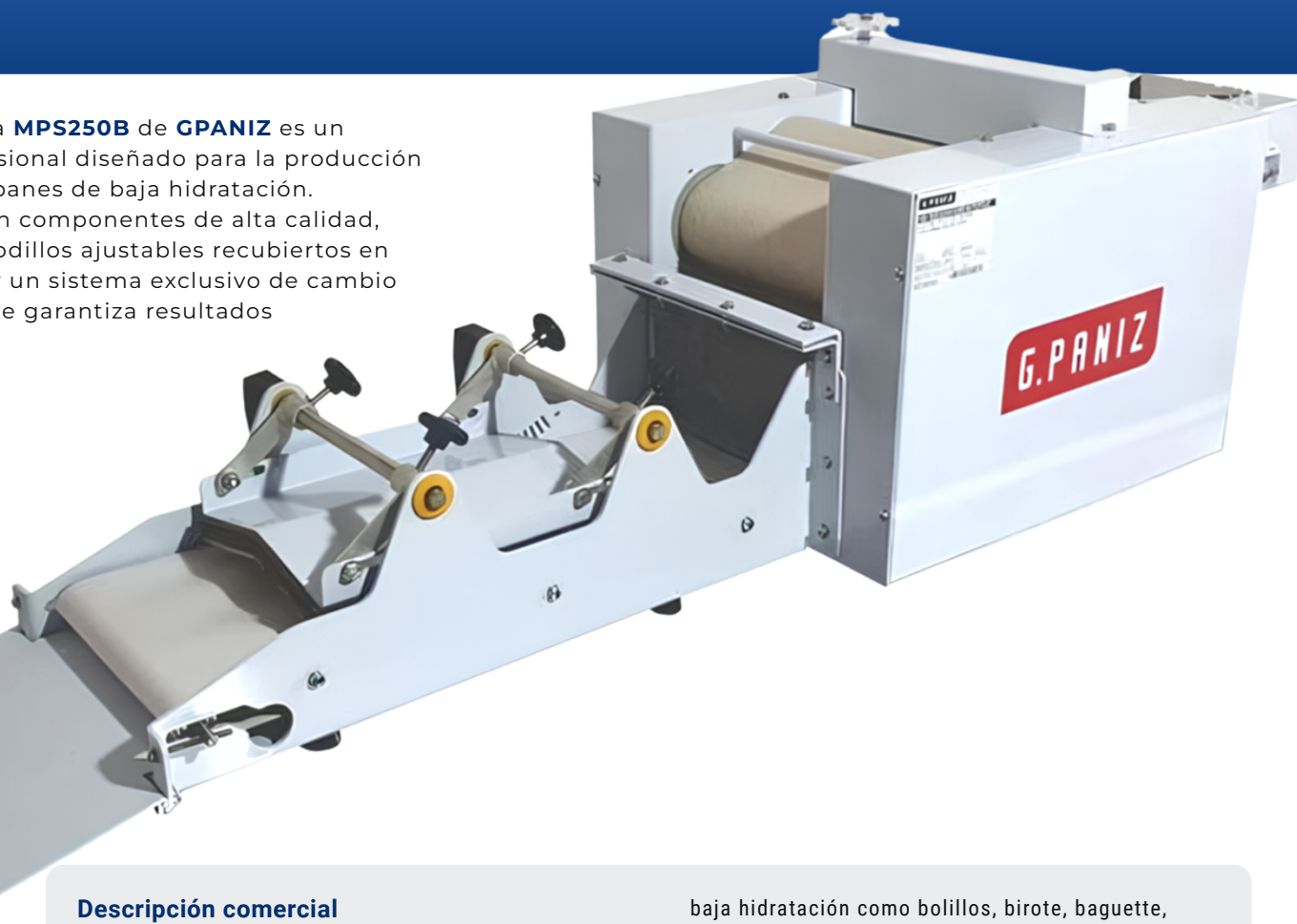
Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mps250b-gpaniz>

# Bolilladora

## MPS250B

La Bolilladora **MPS250B** de **GPANIZ** es un equipo profesional diseñado para la producción eficiente de panes de baja hidratación. Fabricada con componentes de alta calidad, cuenta con rodillos ajustables recubiertos en cromo duro y un sistema exclusivo de cambio de fieltros que garantiza resultados consistentes.



### Descripción comercial

- Formado por medio de juego de rodillos ajustables con recubrimiento en cromo duro, fieltros y apretado de masa final con molde recto para barras o molde con ángulo para panes con puntas.
- Cuerpo en acero SAE 1020 con pintura epóxica, protección de seguridad, cinta transportadora de PVC.
- Rodillos en acero SAE 1020 revestidos en cromo duro y baleros sellados.
- Posee un exclusivo sistema de cambio rápido y fácil de fieltros.
- Para formar hasta 1,500 piezas por hora de panes de

baja hidratación como bolillos, birote, baguette, barras y similares.

### Especificaciones

- Incluye dos moldes.
- Ideal para pequeñas panaderías, hoteles y restaurantes.
- ANCHO MÁXIMO 25 CM 127 V
- KWH: CONSUMO ELECTRICO 0.36 KWH
- KG: 73 KG
- MM (ANCHO X LARGO X ALTO): 400 x 1420 x 470 MM
- HP: 1/2 H