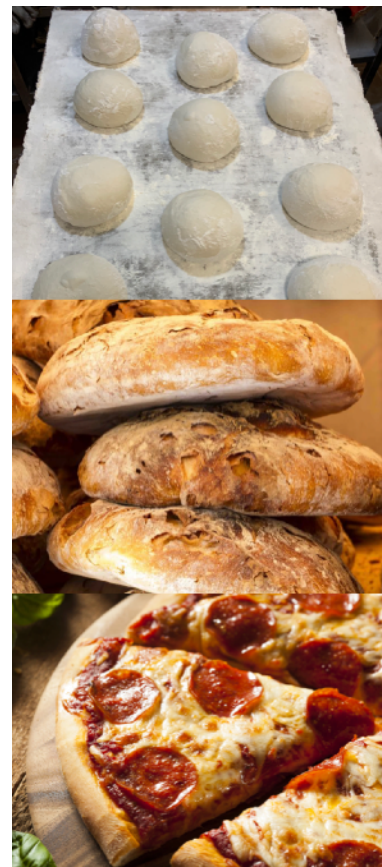




## Heñidora de Espiral Rubhima – Eficiencia y Precisión en el Boleado de Masas



La heñidora de espiral RUBHIMA es la solución perfecta para bolear **todo tipo de masas de pan y pizza**, incluidas aquellas con **altos niveles de hidratación**.

Su innovador sistema de trabajo permite un boleado uniforme y preciso, gracias a un recorrido optimizado de las porciones de masa a través de un canal fijo alrededor de una espiral.

Estos equipos son indispensables en el proceso de elaboración de productos de panadería y pizzería, ya que permiten **dividir y bolear la masa en un mismo ciclo de trabajo**, optimizando tiempos y garantizando resultados homogéneos.

## Características Destacadas:

**Respeto máximo por la masa** – Utiliza sistemas de división delicados y suaves para preservar la estructura de la masa.

**Alta capacidad de producción** – Dependiendo del modelo, la producción varía entre **2.000 y 3.000 piezas por hora**.

**Tecnología silenciosa** – Equipos diseñados con sistemas de última generación que garantizan un **funcionamiento ultra silencioso**.

**Mantenimiento reducido** – Gracias a su diseño robusto y eficiente, requiere **mínimo mantenimiento** y garantiza una larga vida útil.

## Especificaciones Técnicas:

**Dimensiones:** 600 mm (ancho) x 650 mm (largo) x 890 mm (alto)

**Potencia:** 1,5 kW

**Peso:** 130 kg

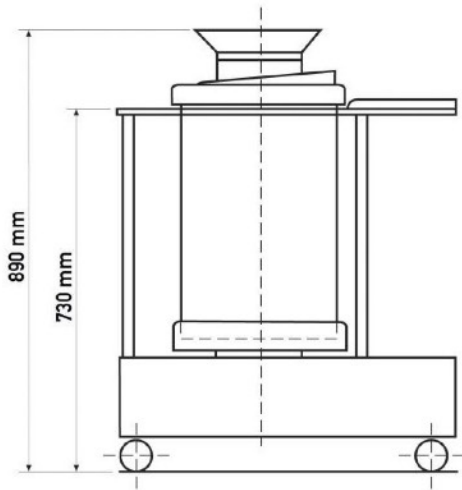
**Gramaje mínimo por bola:** 15-20 g (masa cruda)

**Gramaje máximo por bola:** 1.000 g (masa cruda)

**Con regulador electrónico de boleo**

La **heñidora de espiral RUBHIMA** es una máquina robusta, eficiente y diseñada para facilitar el trabajo en panaderías y obradores profesionales, garantizando un **boleado preciso, homogéneo y de alta calidad** en cada pieza.

## Esquema y dimensiones:



## Opcional:

Máquina teflonada