



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,3
Peso netto (Kg)	151
Larghezza (mm)	660
Profondità (mm)	880
Altezza (mm)	1490

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Spezzatrice/Arrotondatrice inox automatica con relativo banco di Sostegno.

- La combinazione di queste 2 macchine renderà **rapido e semplice il processo di preparazione delle palline per la pizza e il pane.**

Infatti **dopo la porzionatura l'impasto cade direttamente nell'arrotondatrice** posta nella parte inferiore del tavolo, **la quale in pochi secondi si occupa di realizzare l'arrotondamento delle palline.**

- **Indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie**, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione;
- **arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 50 fino a 300 grammi;**
- **crea palline perfette**, tramite il movimento di risalita delle porzioni di impasto attraverso la coclea;
- **non stressa e non riscalda l'impasto**, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- **realizzata con scocca in acciaio inox e coclea in alluminio**, è molto robusta, di facile utilizzo e veloce pulizia, tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza.
- **ADATTA PER IMPASTI CON IDRATAZIONE MAX AL 60%**

CARATTERISTICHE SPEZZATRICE:

- **capacità di impasto: 30 kg;**
- spezza porzioni di pasta **da 30 a 300 grammi;**
- errore nel taglio: +/- 5 g dal peso desiderato;
- lavora mediante **l'estrusione della pasta tramite un utensile a spirale**
- e' dotata di **due sistemi di regolazione: tastatore e cono**

- tutta la macchina e' realizzata in **acciaio inox e alluminio** in modo da renderla **molto robusta e semplice da pulire**
- **tutte le parti movimentate** durante il lavoro della macchina **sono removibili** mediante comodi volantini e **facilmente lavabili senza praticare manutenzione.**
- l'**imbuto di uscita e' facilmente smontabile** per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione.
- tutti i componenti sono a **norme igieniche e di sicurezza.**
- **effettuando una costante pulizia non necessita di particolare manutenzione.**
- **Alimentazione V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Su Richiesta disponibile a V. 220/1 Monofase**

CARATTERISTICHE ARROTONDATRICE:

- **Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 300 grammi senza mai cambiare accessori**
- Resa: circa **340 Pezzi/Ora da 250 gr**
- **Non stressa e non scalda la pasta**
- **Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto**
- **Robusta e semplice** da usare
- Tutti i componenti sono a **norme igieniche e di sicurezza**
- **Caduta palline ad altezza banco**
- **Coclea in alluminio**
- Disponibile in voltaggi diversi su richiesta
- Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari
- **Alimentazione V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Su Richiesta disponibile a V. 220/1 Monofase**

IN DOTAZIONE

- Nella spezzatrice posta nella parte superiore del tavolo **sono compresa di 5 CONI** di diverso diametro chre consentono di ottenere le seguenti Pezzature:
- 4 cm che permette di fare porzioni da 50 a 90 g
- 4,5 cm che permette di fare porzioni da 80 a 130 g
- 5 cm che permette di fare porzioni da 120 a 180 g
- 5,5 cm che permette di fare porzioni da 170 a 230 g
- 6 cm che permette di fare porzioni da 220 a 300 g

ACCESSORI/OPTIONAL :

- **Tavolo di Appoggio Spezzatrice** predisposto per inserimento arrotondatrice

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF477-000100	Spezzatrice-Arrotondatrice automatica per impasti Pizza o pane, per pezzatura da 50 a 300 gr, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	€ 5.501,90 + IVA € 6.712,32 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 10 a 18 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF477-000550 	Kit per trasformazione Arrotondatrice a V.220/1, Monofase	€ 66,57 + IVA € 81,22 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TCF477-000530 	Kit per trasformazione a V.220/1	€ 307,85 + IVA € 375,58 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

