



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARROTONDATRICE per pasta automatica verticale per Pezzature: da 30 a 300 grammi:

-
- **carrozzeria in acciaio inox;**
- **la macchina opera con sistema brevettato verticale**, in pratica **la porzione di pasta introdotta dall'alto cade sul fondo del cilindro e viene fatta rotolare verso l'alto** intorno alla **coclea** ottenendo delle **palline** perfettamente **arrotondate**;
- **Coclea in Alluminio Teflonata;**
- **non stressa e non riscalda l'impasto**, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- **produzione oraria: 350-400 palline/ora;**
- comandi a **bassa tensione 24 V.;**
- **coperchio di protezione in plexiglass** con **microinterruttore di sicurezza;**
- **completamente smontabile** per la massima **facilità di pulizia.**
- abbinabile a Macchina SPEZZATRICE-PORZIONATRICE

Versione Standard: consigliata **per impasti con max 60% di idratazione** (indicazione massima soggetta a variazione in base a farina e impasto) fornita con **COCLEA in ALLUMINIO ALIMENTARE TEFLONATA.**

Disponibile in versione MONOFASE o TRIFASE, in due modelli ciascuno:

• **Marchio CE**
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	47
Larghezza (mm)	390
Profondità (mm)	580
Altezza (mm)	850

MODELLI DISPONIBILI

TCF477-000820



Arrotondatrici per Pizza, Trifase, V.380/3

ARROTONDATRICE per impasti: pizza, piadina, pane, per PEZZATURE da 30 a 300 grammi, con coclea in alluminio TEFLONATA, piano di appoggio per cassette portapagnottine, V.380/3, Kw 0,37, Peso 47 Kg, dimensioni mm 390x580x850h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF477-000810



Arrotondatrici per Pizza, Monoafse, V.230/1

ARROTONDATRICE per impasti: pizza, piadina, pane, per PEZZATURE da 30 a 300 grammi, con coclea in alluminio TEFLONATA, piano di appoggio per cassette portapagnottine, V.230/1, Kw 0,37, Peso 47 Kg, dimensioni mm 390x580x850h

Consegna: da 4 a 9 giorni