



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Arrotondatrice per Impasti Pizza, Piadina, Pane, Automatica , Professionale.

- **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;
- **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 20 fino a 800 grammi;**
- larghezza vassoio cm.50;
- **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.
- Resa 340-400 Pezzi/Ora
- **Abbinabile a Macchine Spezzatrici-Porzionatrici;**
-
- **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 grezzo
-
- **Versione HH - ALTE IDRATAZIONI:** consigliata per **impasti con Idratazione superiore al 60%** fornita con **COCLEA in ALLUMINIO ALIMENTARE TELEFONATO (antiaderente).**

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

Marchio CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	75
Peso lordo (Kg)	80
Larghezza (mm)	500
Profondità (mm)	610
Altezza (mm)	820

MODELLI DISPONIBILI

TCF477-000400/T**Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane, pezzature da 30 a 800 gr. - Versione STANDARD - Trifase**

Arrotondatrice per impasti: Pizza, Piadina, Pane, per pezzatura da 30 a 800 gr, - coclea in alluminio, Versione TRIFASE - V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.410x610x820h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF477-000400/M**Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane - Pezzature da 30 a 800gr. - Versione STANDARD - Monofase**

Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane, per pezzature da 30 a 800 gr. - coclea in alluminio, versione MONOFASE, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF477-000400/T-HH**Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane Trifase, Pezzature da 30 a 800 gr.- Versione per ALTE IDRATAZIONI - Trifase**

Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane, per pezzatura da 30 a 800 gr. - con COCLEA in ALLUMINIO TEFLONATO per impasti ad ALTA IDRATAZIONE, V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF477-000400/M-HH**Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane, pezzature da 30 a 800 gr. - Versione per ALTE IDRATAZIONI - Monofase**

Arrotondatrice Impasti : Pizza, Piadina, Pane, per pezzatura da 30 a 800 gr, - con COCLEA in ALLUMINIO TEFLONATO per impasti ad ALTA IDRATAZIONE, Versione MONOFASE, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h

Consegna: da 4 a 9 giorni