



SCHEDA TECNICA

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

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

TCF477-000820



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

€ 1.711,65 + IVA

€ 2.088,21 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF477-000810



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

€ 1.773,22 + IVA

€ 2.163,33 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni