



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF477-000700</b>	Spezzatrice-Arrotondatrice automatica per impasti Pizza o pane, per pezzatura da 50 a 900 gr, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	<b>€ 7.004,20 + IVA</b> € 8.545,12 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 10 a 18 giorni</b>

**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 900 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 teflonato**, 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 50 a 900 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 800 grammi senza mai cambiare accessori**
- **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 teflonato**
- 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 che 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
- **INOLTRE :**
- **Tavolo di Appoggio Spezzatrice** predisposto per inserimento arrotondatrice

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,7
<b>Peso netto (Kg)</b>	151
<b>Larghezza (mm)</b>	660
<b>Profondità (mm)</b>	880
<b>Altezza (mm)</b>	1490



