



Mini arrotondatrice professionale - acciaio inox - peso pasta da 30 a 300 gr

MODELLO: PTM003A

Dimensioni esterne

L 440 x P 580 x H 790 mm

1.625,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 440 mm x P 580 mm x H 790 mm
Potenza	0,37 KW
Peso netto	47 Kg
Voltaggio	Trifase (su richiesta monofase con sovrapprezzo)
Peso pasta	da 30 gr a 300 gr

Produzione oraria	700 pezzi/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Ruote del diametro 60 mm, Coclea in alluminio teflonato, Cilindro (interno in plastica ed esterno in alluminio).
Materiale struttura	acciaio inox

Descrizione

Arrotondatrice professionale per un peso di pasta da 30 a 300 grammi.

L'**arrotondatrice professionale** è uno strumento indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie poichè facilita il lavoro e riduce in maniera sensibile i tempi di preparazione.

Ideale per **arrotondare la pasta** per pane da hamburger, pane al latte, pizza, frittelle, krapfen, **da 30 a 300 gr** senza mai cambiare accessori.

L'arrotondatrice è progettata a esclusivo uso alimentare per l'**arrotondamento a freddo della pasta**; non stressa e non scalda perciò in alcun modo l'impasto, permettendo di mantenerne inalterate le proprietà.

La **struttura esterna** è in **acciaio inox**, la **coclea in alluminio** è **consigliata** per impasti che vanno dal **50% al 60/63% di idratazione**.

Per un'**idratazione maggiore**, si **consiglia la coclea in teflon**, ad un prezzo aggiuntivo. Il sovrapprezzo è indicato nei prodotti correlati.

Il **cilindro** è **realizzato internamente in plastica ed esternamente in alluminio**. E' **dotata di ruote** e tutte le componenti seguono le norme igieniche e di sicurezza.

L'arrotondatrice ha un **voltaggio trifase**. Su richiesta è possibile averla **MONFASE** con un sovrapprezzo.

I **comandi** principali della macchina sono molto **semplici e intuitivi** e si tratta infatti dei **pulsanti di start e stop** e del **pulsante di emergenza**.

L'arrotondatrice è di facile utilizzo: avviata la macchina è sufficiente introdurre al centro della coclea la pasta già porzionata, che si arrotolerà grazie al movimento naturale di risalita della coclea. La pasta uscirà poi, sotto forma di pallina, direttamente sul banco da lavoro.

E' inoltre molto robusta e allo stesso tempo facile da pulire. E' infatti possibile smontare il cilindro, la coclea, il tappetino in gomma posto sotto la coclea e il vassoio posto sulla bocca di uscita della pallina.

Attenzione: cilindro e coclea non devono assolutamente essere lavati in lavastoviglie, in quanto detersivi, detersivi e brillantanti possono rovinarli.

Per un funzionamento ottimale della macchina consigliamo di inserire al suo interno le palline di pasta bagnate o inumidite, ma assolutamente non infarinate, poiché la farina impedisce la corretta formazione delle palline.

L'arrotondatrice, per poter lavorare al meglio, deve avere un impasto con idratazione minima al 55% e idratazione massima 65%-70%.

Il voltaggio trifase deve avere un cavo a **4 poli, che non viene fornito in dotazione, ma lo inserisce il tecnico in fase di installazione.**

Il modello PTM003A, **eroga le palline nella parte superiore della macchina, consentendo all'operatore di lavorare a un'altezza di circa 70 cm dal pavimento**, favorendo una postura eretta durante l'operazione.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Ruote del diametro 60 mm:

- Cilindro (interno in plastica ed esterno in alluminio):

- Coclea in alluminio teflonato.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Per voltaggio monofase verificare i prodotti correlati.