

Arrotondatrice professionale in acciaio inox - peso pasta da 30 a 300 gr

Prezzo: 1.690,00 € + IVA



Riferimento: PTM002A

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Porzionatrici e Arrotondatrici

Descrizione breve

- **Le arrotondatrici** Gastrodomus marchiate **MADE IN ITALY**, velocizzano la preparazione di palline per pizza o pane della tua attività.
 - **Struttura in acciaio inox** per garantire igiene e sicurezza nel tempo.
 - Se **abbinata alla spezzatrice**, avrai una **combo perfetta per ottenere** dall'impasto, delle **palline da lievitare**, perfettamente arrotondate e della grammatura che desideri!
 - La **coclea in alluminio teflonato** è stata progettata per essere facilmente estratta e riposizionata, agevolando così le operazioni di pulizia.
 - Ideale per **arrotondare** in maniera eccellente impasti con **idratazione fino al 65/70%**.
-

Descrizione

Arrotondatrice professionale per un peso di pasta da 30 a 300 grammi in acciaio inox di dimensioni L 390 x P 580 mm x H 850 mm.

L'arrotondatrice professionale è uno strumento indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie poiché 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 del coperchio la pasta già porzionata, che si arrotonderà grazie al movimento naturale di risalita della coclea. La pasta uscirà poi, sotto forma di pallina, direttamente sulla superficie ad L della macchina, dove possono essere posizionati fino a 5 cassetti per pizza (non inclusi nel prezzo).

Ordine Cliente

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 lo scivolo di acciaio 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 rovinare l'alluminio.

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

La porzionatrice modello PTM002A **eroga le palline di impasto per pizza nella parte inferiore della macchina**. L'operatore può lavorare direttamente a terra o in posizione piegata, a seconda delle preferenze.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Ruote del diametro 60 mm

- Coclea in alluminio teflonato

- Cilindro in alluminio

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 390 mm x P 580 mm x H 850 mm
Potenza	0,37 KW
Peso netto	47 Kg
Voltaggio	Trifase (su richiesta monofase con supplemento)
Dotazione di serie	Ruote del diametro 60 mm, Coclea in alluminio teflonato, Cilindro in alluminio.
Peso pasta	da 30 gr a 300 gr
Produzione oraria	1800/2000 pezzi/h
Materiale struttura	Acciaio inox
Disponibilità	Disponibile a Magazzino