

Arrotondatrice professionale maxi in acciaio inox - coclea in alluminio alimentare grezzo - peso pasta da 20 a 800 gr

MODELLO: PTM004A

Dimensioni esterne
L 500 x P 610 x H 820 mm

2.392,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 500 mm x P 610 mm x H 820 mm
Lunghezza cavo elettrico	2,4 m
Potenza	0,37 KW
Peso netto	75 Kg
Voltaggio	Trifase (su richiesta monofase con supplemento)
Peso pasta	da 20 gr a 800 gr

Produzione oraria	1800/2000 pezzi/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Ruote del diametro 60 mm, Coclea in alluminio (in teflon su richiesta), Cilindro in plastica.
Cavo di collegamento alla rete	Cavo di collegamento incluso. Presa non fornita. Installazione a cura di tecnico qualificato.
Materiale struttura	acciaio ino x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Arrotondatrice professionale per un peso di pasta da 20 a 800 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 20 a 800 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 alimentare grezzo** e il **cilindro** in **plastica.** 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 avere il macchinario anche con voltaggio monofase con sovraprezzo. (vedi prodotti correlati)

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.

Ideale per **arrotondare** in maniera eccellente **impasti con idratazione fino al 65/70%**.

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

L'arrotondatrice professionale ha voltaggio trifase ed è dotata di un **cavo a 4 poli senza spina. Il collegamento deve essere svolto da un tecnico professionista in fase di installazione.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- Ruote del diametro 60 mm

- Cilindro in plastica.

- Coclea in alluminio alimentare grezzo.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA