

Arrotondatrice per peso pasta 30 - 300gr con erogatore superiore, completa di porzionatrice e supporto

Prezzo: 5.278,00 € + IVA



Riferimento: PTM002A+PTM005A+CARRELLOINOX

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

Macchina composta da arrotondatrice in acciaio inox e porzionatrice in acciaio inox combinate con supporto in acciaio inox fino ad un massimo di 300 gr.

La **porzionatrice** professionale è uno strumento indispensabile per **pizzerie e piccoli laboratori** poichè facilita il lavoro e riduce in maniera sensibile i tempi di preparazione. Assieme all' **arrotondatrice diventa lo strumento perfetto per creare in maniera veloce e automatica porzioni e palline di pasta di pane o pizza fino ad un massimo di 300 gr.**

La porzionatrice ha una **capacità d'impasto di 30 Kg** e un **errore massimo di circa 5 g dal peso desiderato**; è progettata a esclusivo uso alimentare per la realizzazione di porzioni di impasto a freddo; non stressa e non scalda perciò in alcun modo l'impasto, permettendo di mantenerne inalterate le proprietà.

La **struttura esterna** è in **acciaio inox**, mentre le **parti interne** movimentate durante il lavoro sono in **alluminio**. Tutte le componenti seguono le norme igieniche e di sicurezza.

La porzionatrice è di facile utilizzo: l'impasto viene inserito nella tramoggia e la spirale all'interno dell'attrezzo spinge la pasta verso l'imbuto dove ottiene una forma cilindrica. Un volta uscita dall'imbuto la pasta tocca una leva (tastatore) dotata di un sensore che fa partire il coltello che la taglia.

La grammatura desiderata può essere modificata andando a scegliere il cono con il diametro più indicato. Sul fondo dell'imbuto è presente una ghiera. Svitando questa ghiera si accede alla boccola di riduzione. Qui è possibile regolare la grammatura desiderata cambiando il cono. In dotazione con la macchina vengono forniti **5 coni con diversi diametri: 40, 45, 50, 55, 60 mm.**

La porzionatrice è inoltre molto robusta e allo stesso tempo facile da pulire. E' infatti possibile smontare l'imbuto di uscita per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione gradie a comodi volantini in plastica. Con una corretta pulizia non è necessario effettuare particolari manutenzioni sulla macchina.

Ordine Cliente

Sotto alla porzionatrice, che viene appoggiata su un supporto in acciaio inox, è posizionata l'arrotondatrice.

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).

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.

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:

- 5 coni del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm

- Carrello in acciaio inox con ruote

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	Dimensione porzionatrice: L 500 mm x P 840 mm x H 540 mm, dimensione supporto: L 550 mm x P 550 mm x H 850 mm, dimensione arrotondatrice: L 390 mm x P 580 mm x H 850 mm
Potenza	Potenza porzionatrice: 0,93 KW; potenza arrotondatrice: 0,37 KW
Peso netto	Peso porzionatrice: 74 Kg; peso arrotondatrice: 47 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Dotazione di serie	5 coni del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm, carrello inox con ruote.
Peso pasta	da 30 gr a 300 gr
Capacità	30/300 Kg di impasto
Materiale struttura	Porzionatrice: acciaio inox, carrello: acciaio inox, arrotondatrice:

Ordine Cliente

Disponibilità

acciaio verniciato bianco.

Disponibile a Magazzino

Generato il 06/06/2026
