



**Arrotondatrice professionale maxi in acciaio inox - coclea in alluminio teflonato antiaderente - peso pasta da 20 a 800 gr**

**MODELLO: PTM004AT**

**Dimensioni esterne**

L 500 x P 610 x H 820 mm

**2.522,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 500 mm x P 610 mm x H 820 mm
<b>Potenza</b>	0,37 KW
<b>Peso netto</b>	75 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase (su richiesta monofase con supplemento)
<b>Peso pasta</b>	da 20 gr a 800 gr

<b>Produzione oraria</b>	1800/2000 pezzi/h
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	Ruote del diametro 60 mm, Coclea in alluminio (in teflon su richiesta), Cilindro in plastica.
<b>Materiale struttura</b>	acciaio ino x

## 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 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 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 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 arrotonderà 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.**

#### **DOTAZIONE DI SERIE:**

- Ruote del diametro 60 mm

- Cilindro in plastica.

- Coclea in alluminio teflonata antiaderente.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**