



**Arrotondatrice peso pasta 20 - 800 gr
con coclea in alluminio teflonato
antiaderente completa di
porzionatrice e supporto**

**MODELLO:
PTM004AT+PTM006A+CARRELLOINOX**

Dimensioni esterne

Dimensione porzionatrice: L 510 x P 830 x H 660 , dimensione supporto: L 600 x P 600 x H 900 , dimensione arrotondatrice: L 410 x P 691 x H 820 mm

6.864,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	Dimensione porzionatrice: L 510 mm x P 830 mm x H 660 mm, dimensione supporto: L 600 mm x P 600 mm x H 900 mm, dimensione arrotondatrice: L 410 mm x P 691 mm x H 820 mm
Potenza	Potenza porzionatrice: 0,93 KW; potenza arrotondatrice: 0,37 KW
Peso netto	Peso porzionatrice: 84 Kg; peso arrotondatrice: 75 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso pasta	Porzionatrice: da 50 gr a 900 gr; arrotondatrice: da 20 gr a 800 gr

Capacità	30 Kg di impasto
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	5 coni del diametro di 40, 45, 50, 55, 60 mm, carrello inox con ruote.
Materiale struttura	Acciaio inox .

Descrizione

Macchina composta da arrotondatrice in acciaio inox maxi e porzionatrice in acciaio inox combinate con supporto in acciaio inox fino ad un massimo di 800 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 800 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.

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.

E' dotata di **ruote** e tutte le componenti seguono le norme igieniche e di sicurezza.

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.

L'arrotondatrice, per poter lavorare al meglio, deve avere un impasto con **idratazione massima 80%**, mentre la porzionatrice del 60%.

Non deve essere introdotta pasta lievitata.

DOTAZIONE DI SERIE:

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

- Carrello in acciaio inox con ruote

FOTO PURAMENTE INDICATIVA