



## Arrotondatrice professionale compatta per peso pasta 30 - 300gr con erogatore superiore

**MODELLO: PTM001A**

**Dimensioni esterne**

L 280 x P 470 x H 790 mm

**1.399,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 280 x P 470 x H 790 mm
<b>Potenza</b>	0,37 KW
<b>Peso netto</b>	40 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Peso pasta</b>	da 30 gr a 300 gr

<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	Ruote (2 frenanti + 2 libere), Coclea teflonata, Vassoio raccogli-palline, cavo senza spina
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo di collegamento incluso. Presa non fornita. Installazione a cura di tecnico qualificato.
<b>Materiale struttura</b>	acciaio verniciato

### Descrizione

**Arrotondatrice professionale compatta per peso pasta 30 - 300gr con erogatore superiore.**

Questa **arrotondatrice professionale compatta** è l'unica sul mercato a combinare **dimensioni estremamente ridotte** con la capacità di arrotondare palline **da 30 a 300 grammi**, garantendo **alte prestazioni** anche in laboratori con spazi limitati.

Progettata per **panifici, pizzerie e laboratori di pasticceria artigianale**, assicura una **produzione oraria elevata fino a 1.800 pezzi/ora**, mantenendo **uniformità, velocità e qualità costante** del prodotto finito.

Perfetta per diversi tipi di impasto, l'arrotondatrice è ideale per:

- Pasta da pane
- Pasta da pizza
- Impasti da pasticceria

Lavora impasti con **idratazione dal 55% fino al 65–67%**, utilizzando farine forti, garantendo **palline perfettamente arrotondate e pronte alla lievitazione**.

#### Materiali e costruzione

La **coclea** è realizzata in **fusione di alluminio** e successivamente **teflonata**, una soluzione che assicura **antiaderenza, delicatezza nella lavorazione e lunga durata nel tempo**.

La **struttura esterna** della macchina è in **ferro verniciato a polveri**, robusta e resistente all'usura, mentre il **vassoio raccogli-palline** è in **acciaio inox**, per garantire **massima igiene e facilità di pulizia**.

Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono **certificati NSF**.

#### Igiene e manutenzione

La manutenzione è semplice e veloce: **coclea e cilindro sono facilmente smontabili**, consentendo una **pulizia interna rapida ed efficace**.

**Attenzione:** cilindro e coclea **non devono essere lavati in lavastoviglie**, poiché detersivi, detersivi e brillantanti potrebbero danneggiarli.

#### Ergonomia e mobilità

Il **peso ridotto di soli 40 kg** e le **dimensioni compatte** rendono questa arrotondatrice ideale per **laboratori dinamici e produzioni flessibili**.

Grazie al **kit ruote in dotazione (2 frenanti + 2 libere)**, la movimentazione è semplice e sicura.

Le palline vengono erogate nella **parte superiore della macchina**, permettendo all'operatore di lavorare a un'altezza di circa **70 cm dal pavimento**, favorendo una **postura ergonomica ed eretta**.

#### Facilità d'uso

I comandi sono **semplici e intuitivi**: pulsante di **start, stop e emergenza**.

Una volta avviata la macchina, è sufficiente introdurre l'impasto già porzionato al centro della coclea: grazie al **movimento naturale di risalita**, la pasta viene arrotondata ed espulsa direttamente sul banco da lavoro sotto forma di pallina.

#### Alimentazione elettrica

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

#### Caratteristiche tecniche

- Foro coclea **Ø 85 mm**, per un ingresso fluido dell'impasto
- Struttura in **acciaio verniciato a polveri**, resistente e durevole
- Vassoio raccogli-palline in **acciaio inox**, igienico e facile da pulire
- **Coclea in alluminio fuso teflonato di serie**, antiaderente e delicata sull'impasto
- Sistema di **trazione diretta sul riduttore**, senza cinghie o cuscinetti: meno usura e maggiore affidabilità

**Nota d'uso:** si sconsiglia l'utilizzo continuativo oltre **1 ora**, per garantire **massima efficienza e lunga durata** della macchina professionale.