

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

Consegna in 3-5 gg

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

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

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 detergenti, 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.