



## Arrotondatrice compatta con erogatore superiore 30-300gr, con porzionatrice supporto e coclea in fusione di alluminio e teflonata

**MODELLO:**  
**PTM001A+PTM005A+CARRELLOINOX**

### Dimensioni esterne

Dimensione porzionatrice: L 500 x P 840 x H 540 , dimensione supporto: L 550 x P 550 x H 850 , dimensione arrotondatrice: L 280 x P 470 x H 790 mm

**4.988,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	Dimensione porzionatrice: L 500 mm x P 840 mm x H 540 mm, dimensione supporto: L 550 x P 550 x H 850 mm, dimensione arrotondatrice: L 280 x P 470 x H 790 mm
<b>Potenza</b>	Potenza porzionatrice: 0,93 KW; potenza arrotondatrice: 0,37 KW
<b>Peso netto</b>	Peso porzionatrice: 74 Kg; peso arrotondatrice: 40 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Peso pasta</b>	Da 30 gr a 300 gr

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

### Descrizione

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

**Arrotondatrice compatta con porzionatrice professionale integrata**, ideale per pizzerie, panifici e piccoli laboratori artigianali che necessitano di velocità, precisione e qualità costante nella lavorazione degli impasti. Questa macchina completa consente di **porzionare e arrotondare automaticamente palline di pasta da 30 a 300 grammi**, ottimizzando tempi di produzione e riducendo lo sforzo dell'operatore.

## Macchina combinata porzionatrice + arrotondatrice

La macchina è composta da:

- **Porzionatrice professionale in acciaio inox** con capacità fino a **30 kg di impasto**
- **Arrotondatrice compatta in acciaio inox** con erogazione superiore
- **Supporto e carrello inox con ruote**, per massima stabilità e facilità di spostamento

La porzionatrice, dotata di **coclea in fusione di alluminio teflonata**, garantisce una lavorazione delicata dell'impasto, senza stressarlo né scaldarlo, preservandone struttura e qualità. L'errore massimo di porzionatura è di circa **±5 grammi**, assicurando uniformità e precisione.

## Porzionatura regolabile e massima versatilità

La regolazione del peso avviene in modo semplice grazie ai **5 coni intercambiabili** forniti di serie (diametri **40, 45, 50, 55 e 60 mm**). La grammatura desiderata si ottiene selezionando il cono più adatto, rendendo la macchina estremamente versatile per impasti di pane, pizza e prodotti lievitati.

## Arrotondatrice compatta ad alte prestazioni

L'**arrotondatrice professionale compatta** è unica sul mercato per le sue dimensioni ridotte abbinate a un'elevata produttività: fino a **1.800 palline/ora**. È progettata per lavorare impasti con **idratazione dal 55% fino al 65–67%**, garantendo palline perfettamente arrotondate, omogenee e pronte per la lievitazione.

Il modello **PTM001A** eroga le palline dalla parte superiore della macchina, permettendo all'operatore di lavorare a un'altezza di circa **70 cm dal pavimento**, favorendo una postura corretta ed ergonomica.

## Igiene, sicurezza e facilità di pulizia

- Struttura interamente in **acciaio inox**
- Parti interne in **alluminio** conformi alle normative igieniche
- Materiali a contatto con gli alimenti **certificati NSF**
- Coclea e cilindro facilmente smontabili per una pulizia rapida  
(Attenzione: cilindro e coclea non devono essere lavati in lavastoviglie)

I comandi sono semplici e intuitivi: **start, stop e pulsante di emergenza**, per un utilizzo sicuro anche da parte di operatori non esperti.

## Carrello e supporto in acciaio inox

Il **carrello di supporto in acciaio inox** è dotato di **4 ruote piroettanti**, di cui **2 con freno**, consentendo un facile spostamento e un perfetto posizionamento all'interno del laboratorio o della pizzeria.

## Caratteristiche tecniche principali

- **Peso palline:** 30 – 300 g
- **Capacità impasto:** 30 kg
- **Produzione oraria:** fino a 1.800 pezzi/ora
- **Alimentazione:** Trifase 400 V

- **Potenza porzionatrice:** 0,93 kW
- **Potenza arrotondatrice:** 0,37 kW
- **Struttura:** Acciaio inox
- **Dotazione:** 5 coni + carrello inox con ruote

Questa **arrotondatrice con porzionatrice professionale** rappresenta la soluzione ideale per chi cerca **affidabilità, precisione e produttività** in uno spazio ridotto, migliorando l'organizzazione del lavoro e la qualità del prodotto finale.