

Arrotondatrice professionale maxi in acciaio inox - peso pasta da 20 a 800 gr

MODELL: PTM004A

Außenmaße
B 410 x T 691 x H 820 mm

2.512,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 410 mm x T 691 mm x H 820 mm
Leistung	0,37 KW
Nettogewicht	75 Kg
Spannung	dreiphasig (auf Anfrage: einphasig, gegen Aufpreis)
Teiggewicht	von 20 gr bis 800 gr
Stundenleistung	ca. 3600 Teigkugeln (1 pro Sekunde)

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Räder (Ø 60 mm), Zylinder (Kunststoff), Schnecke aus Aluminium (auf Anfrage: Teflon)
Stromkabel	Cavo incluso, presa da installare tramite tecnico qualificato.
Strukturmaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Arrotondatrice professionale per un peso di pasta da 20 a 800 grammi.

L' arrotondatrice professionale è uno strumento indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie poichè 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** (a richiesta in teflon) e il **cilindro** in **plastica.** 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 avere il macchinario anche con voltaggio monofase. E' necessario perciò specificare al momento dell'ordine il voltaggio desiderato.

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 arrotolerà 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 detergenti, detersivi e brillantanti possono rovinarli.

Su richiesta è possibile avere la coclea in teflon. La scelta del materiale della coclea deve essere specificata al momento dell'ordine.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Ruote del diametro 60 mm

- Cilindro in plastica.

- Coclea in alluminio (a richiesta in teflon).