

ARROTONDATRICE PROFESSIONALE MINI

CARATTERISTICHE:

- ARROTONDA PASTA DA PANE E DA PIZZA **30 A 300 GRAMMI** SENZA **MAI CAMBIARE** ACCESSORI
- **NON STRESSA E NON SCALDA** LA PASTA
- **NON CAMBIA** IN ALCUN MODO **LE PROPRIETA' DELL'IMPASTO**
- MOLTO **ROBUSTA**
- MOLTO SEMPLICE DA USARE
- MOLTO **FACILE DA PULIRE**
- TUTTI I COMPONENTI SONO A **NORME** IGENICHE E DI SICUREZZA
- CADUTA PALLINE AD **ALTEZZA BANCO**
- SCOCCA IN ACCIAIO **INOX**
- COCLEA IN **ALLUMINIO TEFLONATO**
- MACCHINA **SU RUOTE**



Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotoli tramite al movimento naturale di risalita della coclea.

Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.

Larg. vassoio	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso	Volt	Kw
mm 440	mm 790	mm 390	mm 580	Kg 47	230/400	0.37

ARROTONDATRICE PROFESSIONALE MAXI

CARATTERISTICHE:

- ARROTONDA PASTA DA PANE E DA PIZZA **20 A 800** GRAMMI SENZA **MAI CAMBIARE** ACCESSORI
- **NON STRESSA E NON SCALDA** LA PASTA
- **NON CAMBIA** IN ALCUN MODO **LE PROPRIETA' DELL'IMPASTO**
- MOLTO **ROBUSTA**
- MOLTO SEMPLICE DA USARE
- MOLTO **FACILE DA PULIRE**
- TUTTI I COMPONENTI SONO A **NORME** IGENICHE E DI SICUREZZA
- SCOCCA IN ACCIAIO **INOX**
- COCLEA IN **ALLUMINIO** OPPURE IN **ALLUMINIO TEFLONATO**
- CADUTA PALLINE AD **ALTEZZA BANCO**
- POSSIBILITA DI **LAVORARE IN CONTINUO** ABBINATA AD ALTRI MACCHINARI.
- MACCHINA SU **RUOTE**.



Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotoli tramite al movimento naturale di risalita della coclea.

Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.

Altezza	Larg. vassoio	Larghezza	Profondità	Peso	Volt	Kw
mm 820	mm 500	mm 410	mm 610	Kg 75	230/400	0,37

ARROTONDATRICE PROFESSIONALE

WINNER

CARATTERISTICHE:

- ARROTONDA PASTA DA PANE E DA PIZZA **30 A 300** GRAMMI SENZA **MAI CAMBIARE** ACCESSORI
- **NON STRESSA E NON SCALDA** LA PASTA
- **NON CAMBIA** IN ALCUN MODO **LE PROPRIETA' DELL'IMPASTO**
- MOLTO **ROBUSTA**
- MOLTO SEMPLICE DA USARE
- MOLTO **FACILE DA PULIRE**
- TUTTI I COMPONENTI SONO A **NORME** IGENICHE E DI SICUREZZA
- SCOCCA IN ACCIAIO **VERNICIATO BIANCO**
- COCLEA IN **ALLUMINIO TEFLONATO**
- MACCHINA **SU RUOTE**
- USCITA PASTA SU **CASSETTO**
- POSSIBILITA' DI IMPILARE FINO A **5 CASSETTI** IN MACCHINA GRAZIE ALLE PRATICHE **MENSOLE.**



Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotoli tramite al movimento naturale di risalita della coclea.

Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.

Altezza	Larghezza	Profondità	prof. Max	Peso	Volt	Kw
mm 850	mm 390	mm 580	mm 650	Kg 47	230/400	0.37

ARROTONDATRICE PROFESSIONALE **BABY**

L'arrotondatrice professionale BABY, è adatta ad arrotondare pasta da pane e da pizza con porzioni fino a 280 grammi.

È una macchina molto robusta, semplice e pratica nell'utilizzo e di facile manutenzione. È uno strumento indispensabile per pizzerie e panetterie.

Facilita e riduce molto il tempo di lavoro. Si può abbinare in automatico a varie spezzatrici: volumetrica, gruppo, porzionatrice.

Viene fornita anche con piedistallo.



CARATTERISTICHE TECNICHE

ALTEZZA	mm 430
LARGHEZZA	mm 350
PROFONDITÀ	mm 800
PESO kg	55
WOLT	230



MADE IN ITALY



Via Corte, 184 - 36010 ZANÈ (VI) Italy - Cell. +39.335.6272443 - Cell. +39 349.3548076