



ARROTONDATRICE PROFESSIONALE MINI

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,
semplice da usare
e facile da pulire



Struttura
in acciaio INOX
certificato



Dotata di ruote
per la
movimentazione



Rispetta
le normative
igienico-sanitarie



Macchina
conforme alle
normative CE

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

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

Informazioni generali

Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 300 grammi senza mai cambiare accessori

Non stressa e non scalda la pasta

Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto

Robusta e semplice da usare

Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza

Caduta palline ad altezza banco

Coclea in alluminio teflonato

Disponibile in voltaggi diversi su richiesta

Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari



*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo in considerazione le richieste del cliente. L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio **TUTTO MADE IN ITALY.***

Caratteristiche tecniche

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



Sede Legale
Via Corte, 184
36010 Zanè (VI) - Italy

Sede Operativa
Via Lago di Albano, 44
36015 Schio (VI) - Italy

T +39 349 354 8076
M info@tpmitalia.it
www.tpmitalia.it





ARROTONDATRICE PROFESSIONALE MAXI

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,
semplice da usare
e facile da pulire



Struttura
in acciaio INOX
certificato



Dotata di ruote
per la
movimentazione



Rispetta
le normative
igienico-sanitarie



Macchina
conforme alle
normative CE

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

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

Informazioni generali

Arrotonda pasta da pane e da pizza da 20 a 800 grammi senza mai cambiare accessori

Non stressa e non scalda la pasta

Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto

Robusta e semplice da usare

Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza

Caduta palline ad altezza banco

Coclea in alluminio oppure alluminio teflonato

Disponibile in voltaggi diversi su richiesta

Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari

*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo in considerazione le richieste del cliente. L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio **TUTTO MADE IN ITALY.***

Caratteristiche tecniche

Altezza	820 mm
Larghezza	410 mm
Larghezza Vassoio	500 mm
Profondità	610 mm
Peso	75 Kg
Volt	230/400
Kw	0.37



Sede Legale
Via Corte, 184
36010 Zanè (VI) - Italy

Sede Operativa
Via Lago di Albano, 44
36015 Schio (VI) - Italy

T +39 349 354 8076
M info@tpmitalia.it
www.tpmitalia.it





ARROTONDATRICE PROFESSIONALE WINNER

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,
semplice da usare
e facile da pulire



Struttura
in acciaio verniciato
bianco



Dotata di ruote
per la
movimentazione



Rispetta
le normative
igienico-sanitarie



Macchina
conforme alle
normative CE

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

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

Informazioni generali

Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 300 grammi senza mai cambiare accessori

Non stressa e non scalda la pasta

Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto

Robusta e semplice da usare

Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza

Coclea in alluminio teflonato

Uscita pasta su cassetto

Possibilità di impilare fino a 5 cassette in macchina grazie alle pratiche mensole

Disponibile in voltaggi diversi su richiesta

Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari

*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo in considerazione le richieste del cliente. L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio **TUTTO MADE IN ITALY.***

Caratteristiche tecniche

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

*Su richiesta disponibile
in acciaio inox*



Sede Legale
Via Corte, 184
36010 Zanè (VI) - Italy

Sede Operativa
Via Lago di Albano, 44
36015 Schio (VI) - Italy

T +39 349 354 8076
M info@tpmitalia.it
www.tpmitalia.it

