

- Solida costruzione, pratico uso, ottima lavorazione
- Spezza e arrotonda perfettamente pasta per pane, pasticceria, pizzeria
- Facilmente smontabile per eseguire la pulizia della zona di lavoro
- Un dispositivo regola il peso del pezzo, per mezzo di pratiche leve si esegue la pressione del pastone, la spezzatura e l'arrotondamento
- Coltelli in acciaio inox
- Può pressare e dividere la pasta senza arrotondare

IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO



La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica ed igienica vigenti

**DR 12-22-30****SPEZZATRICE ARROTONDATRICE  
SEMI AUTOMATICA A  
12-22-30 DIVISIONI****pietroberto****MACCHINE E IMPIANTI AUTOMATICI PER  
PANIFICIE PASTICCERIE****CARATTERISTICHE TECNICHE**

MODELLO	DR 30: 30 divisioni	DR 22: 22 divisioni	DR 12: 12 divisioni
Potenza	1,1 kw	1,1 kw	1,1 kw
Tensione di alimentazione	220V/50Hz/3+T 380V/50Hz/3+T	220V/50Hz/3+T 380V/50Hz/3+T	220V/50Hz/3+T 380V/50Hz/3+T
Capacità pasta	900-2700 g	1100-3080 g	1200-3120 g
Pezzatura	30-90 g	50-140 g	100-260 g
Peso macchina	320 kg	320 kg	320 kg

**FUNZIONAMENTO**

Eseguita la messa in funzione e posizionato il pastone sul piatto di arrotolamento, si esegue la regolazione per ottenere il peso voluto; poi si adoperano le leve per pressare e spezzare il pastone ed arrotondare i pezzi spezzati.

**Dimensioni in millimetri**