

- Solida costruzione, pratico uso, ottima lavorazione
- Spezza e arrotonda perfettamente pasta per pane, pasticceria, pizzeria
- Dopo l'avvio non necessita più interventi manuali
- Facilmente smontabile per eseguire la pulizia della zona di lavoro
- Possibilità di regolare:
 - tempo di arrotolamento
 - peso dei vari formati
 - funzionamento in base alla consistenza della pasta grazie all'azionamento idraulico
- Coltelli in acciaio inox
- Può pressare e dividere la pasta senza arrotondare

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

"Tipo 3" a 30 div. cod. 9755

"Tipo 3U" a 36 div. cod. 9756

"Tipo 4" a 30 div. cod. 9757

"Tipo 6" a 12 div. cod. 9758

"Tipo 7" a 26 div. cod. 9759



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

DRA

SPEZZATRICE
ARROTONDATRICE
AUTOMATICA

pietroberto

MACCHINE E IMPIANTI AUTOMATICI PER
PANIFICIE PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: kw 0,75-1,1

Tensione di alimentazione: 220/50/3+T
380/50/3+T

Peso: kg 360

Produzione oraria (pezzi): 13000

Pezzatura:	da 30 a 95 gr (tipo 3)	Capacità pasta: 900-2800 gr
	da 25 a 75 gr (tipo 3U)	900-2800 gr
	da 40 a 135 gr (tipo 4)	1200-4000 gr
	da 85 a 300 gr (tipo 6 pizza)	1000-3600 gr
	da 50 a 150 gr (tipo 7)	1300-4000 gr

Altezza del piano di formatura da terra: 855 mm

FUNZIONAMENTO

Eseguita la messa in funzione e posizionato il pastone sul piatto di arrotolamento si eseguono le regolazioni per ottenere il prodotto voluto.

Si preme il pulsante di START e si attende la fine del ciclo.

Dimensioni in millimetri

