

Arrotondatrice automatica

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono adatti alla trasformazione di un impasto con idratazione compresa tra il 55 e il 65%, realizzando palline da 30 gr in su.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P02VT01001	AR300	↔ 44	↗ 56	↕ 79
Controllo				
	Manual			
		Peso Kg		
		 55		
Potenza Totale KW		Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
 0.37		400	3 + T	50



Arrotondatrice automatica

Codice

P02VT01001

Modello

AR300

Caratteristiche Generali

Semplicissima da utilizzare.

Piatto di raccolta impasto arrotondato.

Spirale interna in alluminio teflonato.

Ottimizza i tempi con semplicità.

Mantenere la temperatura dell'impasto tra i 17° e i 24 C°.

Per impasti altamente idratati si consiglia di raffreddare la massa sotto i 17°.

Si consiglia la lavorazione di impasti non ancora lievitati.



Arrotondatrice automatica

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono adatti alla trasformazione di un impasto con idratazione compresa tra il 55 e il 75%, realizzando palline da 20 gr in su.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
P02VT01002	AR800	↔ 50	↗ 61	↕ 83	
	Controllo				
	Manual				
				Peso Kg	
					86
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.37	400	3 + T	50	



Arrotondatrice automatica

Codice

P02VT01002

Modello

AR800

Caratteristiche Generali

Semplicissima da utilizzare.

Piatto di raccolta impasto arrotondato.

Spirale interna in alluminio teflonato.

Ottimizza i tempi con semplicità.

Mantenere la temperatura dell'impasto tra i 17° e i 24 C°.

Per impasti altamente idratati si consiglia di raffreddare la massa sotto i 17°.

Si consiglia la lavorazione di impasti non ancora lievitati.

