



MODELLI DISPONIBILI

TCF477-000300/T



Arrotondatrice per impasti: Pizza, Piadina, Pane, pezzature da 30 a 300 gr. - Trifase

€ 1.650,08 + IVA

€ 2.013,10 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

TCF477-000300/M



Arrotondatrice per impasti: Pizza, Piadina, Pane, pezzature da 30 a 300 gr. - Monofase

€ 1.711,65 + IVA

€ 2.088,21 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	47
Peso lordo (Kg)	60
Larghezza (mm)	390
Profondità (mm)	440
Altezza (mm)	790

Arrotondatrice per Pagnotte Pizza, Piadina e Pane, Automatica, Professionale.

- **realizzata con scocca in acciaio inox e coclea in alluminio teflonata**, è molto robusta, di facile utilizzo e veloce pulizia, tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza.
- **indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie**, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.
- **arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 30 fino a 300 grammi;**
- **larghezza vassoio** cm 44;
- **crea palline perfette, tramite il movimento di risalita delle porzioni** di impasto attraverso la coclea;
- Resa 340-400 Palline/Ora
- **non stressa e non riscalda l'impasto**, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- **Abbinabile a Macchina Spezzatrice-Portionatrice;**

Versione Standard: consigliata **per impasti con max 60% di idratazione** (indicazione massima soggetta a variazione in base a farina e impasto) fornita con **COCLEA in ALLUMINIO ALIMENTARE TEFLONATA.**

Disponibile in versione MONOFASE o TRIFASE, in due modelli ciascuno:

Marchio CE
Made in ITALY



Esempio di sovrapposizione
Porzionatrice - Arrotondatrice
Example of overlapping
Portioning - Rounding Machine