



- Macchina compatta e silenziosa adatta sia per produzioni industriali che artigianali, utilizzabile da sola o in abbinamento per formare linee combinate di formatura e stampaggio
- Tamburo interno per arrotondamento in materiale certificato secondo le nuove normative americane FDA 21 CFR 177.2470 e secondo le normative europee. Tamburo esterno teflonato facilmente estraibile ed intercambiabile a seconda del peso richiesto
- Regolazione continua della velocità di arrotondamento (arrotonda senza problemi sia paste tenere che medio-dure)
- La porzionatura della pasta nonché la relativa espulsione viene eseguita delicatamente grazie ad un dispositivo di regolazione della compressione pasta
- Possibilità di bloccare i pistoncini per ridurre il numero di file
- Montata su ruote per un facile spostamento
- Tramoggia standard teflonata con capacità di 55 chilogrammi
- Nastri divaricatori di uscita regolabili in larghezza e in altezza

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

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

SART44

SPEZZATRICE
ARROTONDATRICE
A TAMBURO A 4 FILE

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 2,3		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T+N	400/50/3+T+N	220/60/3+T+N
Peso:	1120 kg		
Grammatura pezzo: (con vari tamburi formatori):	100÷ 220 gr		
Tamburi disponibili:	95÷110 gr.	107÷130 gr.	127÷150 gr. 147÷170 gr.
	167÷190 gr.	187÷210 gr.	207÷230 gr.
Produzione MAX.:	1500 pezzi/ora per fila		

FUNZIONAMENTO

Il pastone caricato nella tramoggia viene spezzato in pezzi di pasta del peso desiderato. Successivamente questi cadono all'interno di un tamburo il quale grazie al suo moto oscillatorio li rende di forma sferica. Al termine dell'arrotondamento i nastri trasportano le palline di pasta, con la chiusura verso il basso, verso l'uscita della macchina.

Dimensioni in millimetri

