



- Per la forma particolare dei convogliatori posti attorno al cono, arrotonda perfettamente vari tipi di pasta conferendo una forma sferica
- Cono in fusione di ghisa con speciale cromatura o su richiesta con rivestimento in teflon
- Speciali cuscinetti per perfetta e duratura rotazione
- Convogliatori fusi in alluminio con canale teflonato
- Sfarinatore in acciaio inox con flusso farina regolabile
- All'arrotondatrice possono essere abbinati: spezzatrici volumetriche, filonatrici, celle di fermentazione creando così gruppi di lavoro
- Su richiesta può essere dotata di:
 - dispositivo di insufflazione di aria a temperatura ambiente o riscaldata
 - tappeto di scarico motorizzato
 - dispositivo di oliatura

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

C1 - C2 - C3

ARROTONDATRICE
CONICA

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

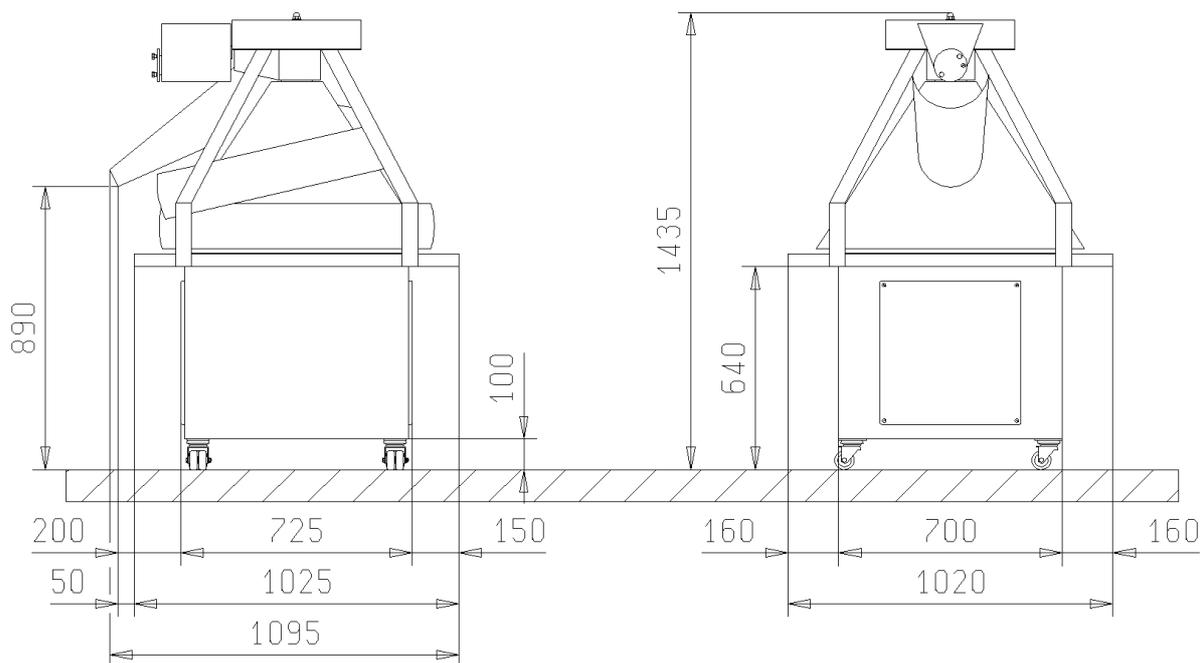
Potenza installata:	kW 1,1		
Potenza installata <i>macchina con tappeto d'uscita:</i>	kW 1,35		
Potenza installata <i>macchina con insufflazione d'aria riscaldata:</i>	kW 2,3		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 290		
Pezzatura pasta:	da 100 g a 1200 g (mod. C1) da 400 g a 2500 g (mod. C2) da 700 g a 3500 g (mod. C3)		

FUNZIONAMENTO

Installata la macchina si caricherà sul convogliatore inferiore il pezzo di pasta da arrotondare che, trasportato dalla rotazione del cono, si arrotonderà sui convogliatori.

In uscita il pezzo sarà infarinato dallo sfarinatore.

Dimensioni in millimetri



ENTRATA 1:

- altezza carico = 823 mm.
- sviluppo convogliatori = 3200 mm.

ENTRATA 2:

- altezza carico = 850 mm.
- sviluppo convogliatori = 2600 mm.

