



- Solida costruzione, pratico uso, ottima lavorazione
- Spezza e arrotonda perfettamente pasta per pane, pasticceria, pizzeria
- Facilmente smontabile per eseguire la pulizia della zona di lavoro
- Un dispositivo regola il peso del pezzo, per mezzo di pratiche leve si esegue la pressione del pastone, la spezzatura e l'arrotondamento
- Coltelli in acciaio inox
- Può pressare e dividere la pasta senza arrotondare

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: kW 0,75

Tensione di alimentazione: 230/50/3+T 400/50/3+T 220/60/3+T

Peso: kg 180

Pezzatura pasta:

DR 4 a 52 divisioni	da 12 a 40 gr	capacità vasca 2 kg	capacità oraria 6200 pz/h
DR 4 a 36 divisioni	da 34 a 110 gr	capacità vasca 4 kg	capacità oraria 4300 pz/h
DR 3 a 30 divisioni	da 25 a 90 gr	capacità vasca 2,7 kg	capacità oraria 3600 pz/h
DR 4 a 30 divisioni	da 40 a 135 gr	capacità vasca 4 kg	capacità oraria 3600 pz/h
DR 4 a 22 divisioni	da 60 a 220 gr	capacità vasca 5 kg	capacità oraria 2600 pz/h
DR 4 a 18 divisioni	da 120 a 280 gr	capacità vasca 5 kg	capacità oraria 2100 pz/h
DR 4 a 15 divisioni	da 150 a 360 gr	capacità vasca 5,5 kg	capacità oraria 1800 pz/h
DR 4 a 11 divisioni	da 180 a 500 gr	capacità vasca 5,5 kg	capacità oraria 1300 pz/h

N.B.: *la pezzatura dipende dalla consistenza della pasta*

FUNZIONAMENTO

Eseguita la messa in funzione e posizionato il pastone sul piatto di arrotolamento, si esegue la regolazione per ottenere il peso voluto; poi si adoperano le leve per pressare e spezzare il pastone ed arrotondare i pezzi spezzati.

Dimensioni in millimetri

