

pietroberto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

ARROTONDATRICI

Rounders



Arrotondatrice conica

Conical rounder

- Versione inox a richiesta
- *Stainless steel version on request*



Modello Model	Pezzatura Dough pieces	Potenza installata Installed power	Peso Weight
	gr	kW	kg
C1	100÷1200	1,1	290
C2	400÷2500	1,1	290
C3	700÷3500	1,1	290

Per la forma particolare dei convogliatori (fusi in alluminio con canale teflonato) 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.

Sfarinatore in acciaio inox regolabile.

Su richiesta può essere dotata di tappeto di scarico motorizzato.

All'arrotondatrice possono essere abbinati: spezzatrici volumetriche, filonatrici, celle di fermentazione creando così gruppi di lavoro.

Su richiesta insufflazione di aria a temperatura ambiente o riscaldata.

Thanks to the special shape of the conveyors (cast in aluminium with a teflon-coated track) placed round the cone, the machine perfectly rounds various types of dough, giving a spherical shape. Cast iron cone with special chrome plating or teflon coating on request.

Adjustable stainless steel flour sprinkler.

On request the machine can be supplied with a motor-driven unloading belt.

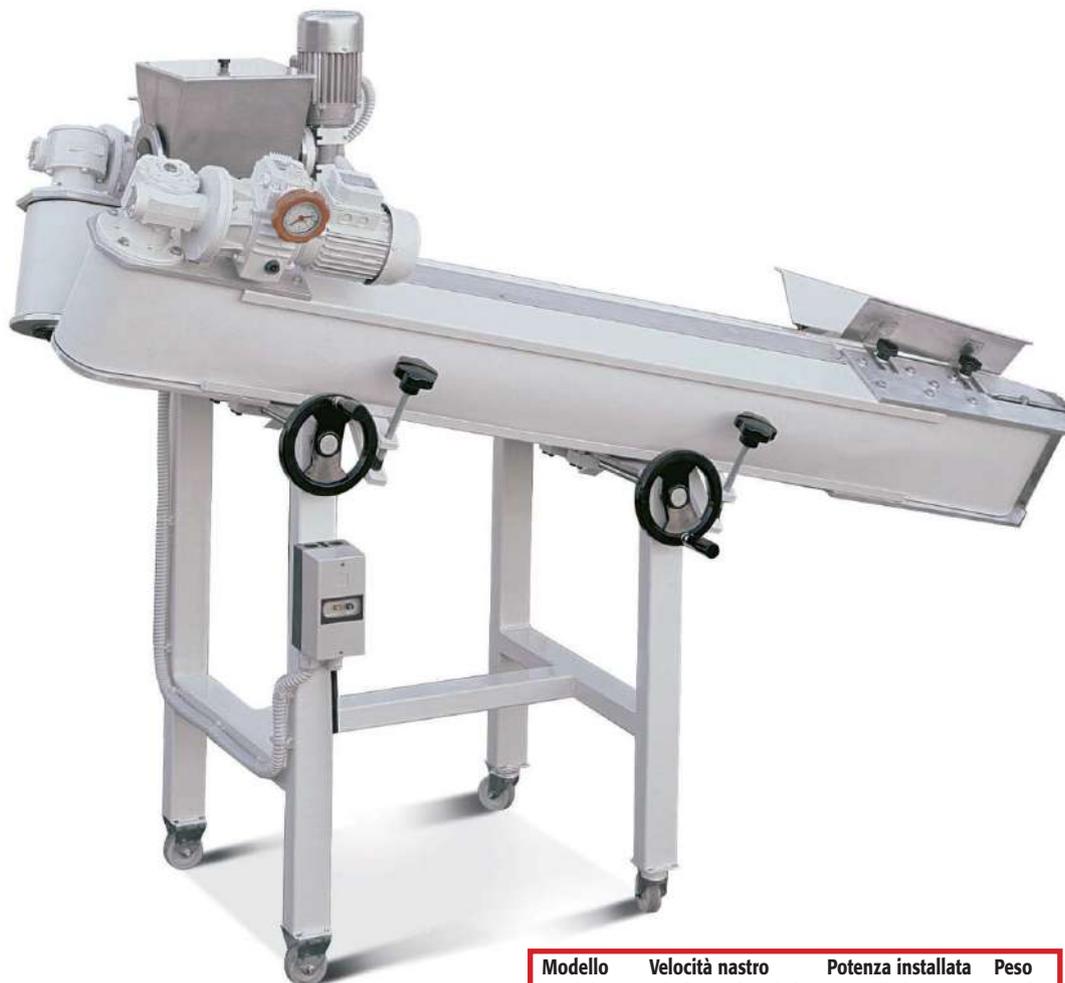
The rounding machine may be used together with volumetric dividers, long loaf moulders and intermediate provers, thus creating work units.

On request a system may be provided for blowing in air at room temperature or heated air.

C1 C2 C3

Arrotondatrice a nastri contrapposti

Rounding machine with opposed belts



Modello <i>Model</i>	Velocità nastro <i>Speed of rounding belt</i>	Potenza installata <i>Installed power</i>	Peso <i>Weight</i>
	mt/min.	kW	kg
AN	10÷51* - 82**	0.45	145

**in discesa/downwards - **(in salita/upwards)*

Produce pezzi arrotondati di pastoni conferendo una forma sferica da grammi 100 a grammi 3000 grazie alla regolazione della velocità di arrotolamento dell'inclinazione dei nastri trasportatori e dell'apertura tra i tappeti.

E' dotato di sfarinatore in acciaio inox con flusso di caduta farina regolabile.

L'impianto elettrico è in classe di protezione IP 55, il motore è in classe IP 44.

Produces rounded pieces of dough, giving them a spherical shape and a weight ranging from 100 to 3000 grams, thanks to the possibility of adjusting the rolling speed, the inclination of the conveyor belts and the opening between the belts.

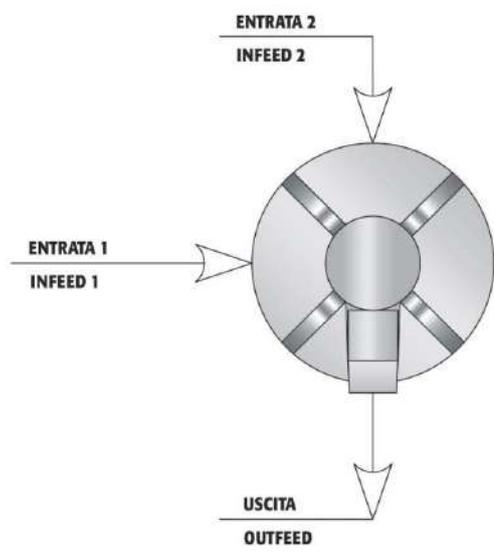
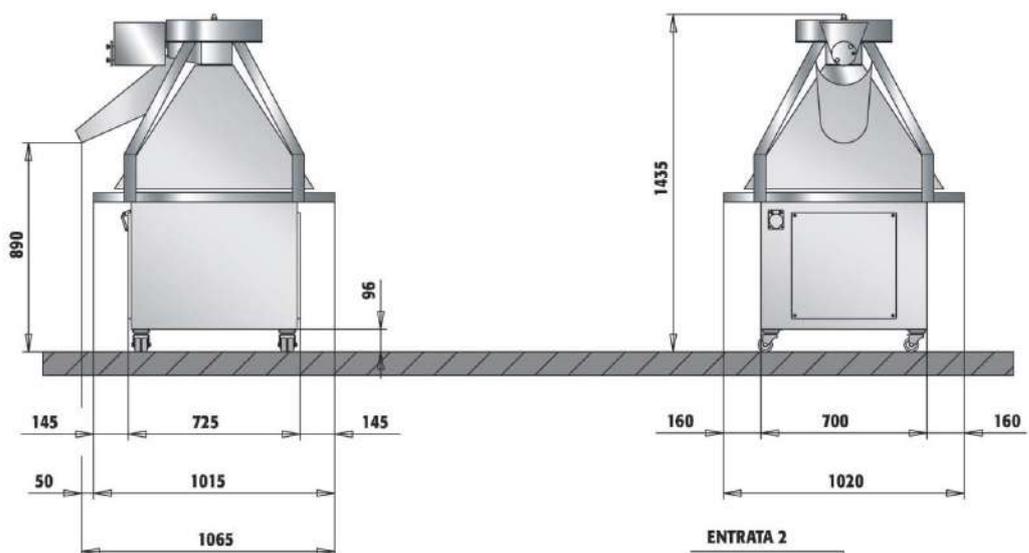
It is provided with a stainless steel flouring device with adjustable flour flow.

The electric system is graded protection class IP 55, the motor is class IP 44.



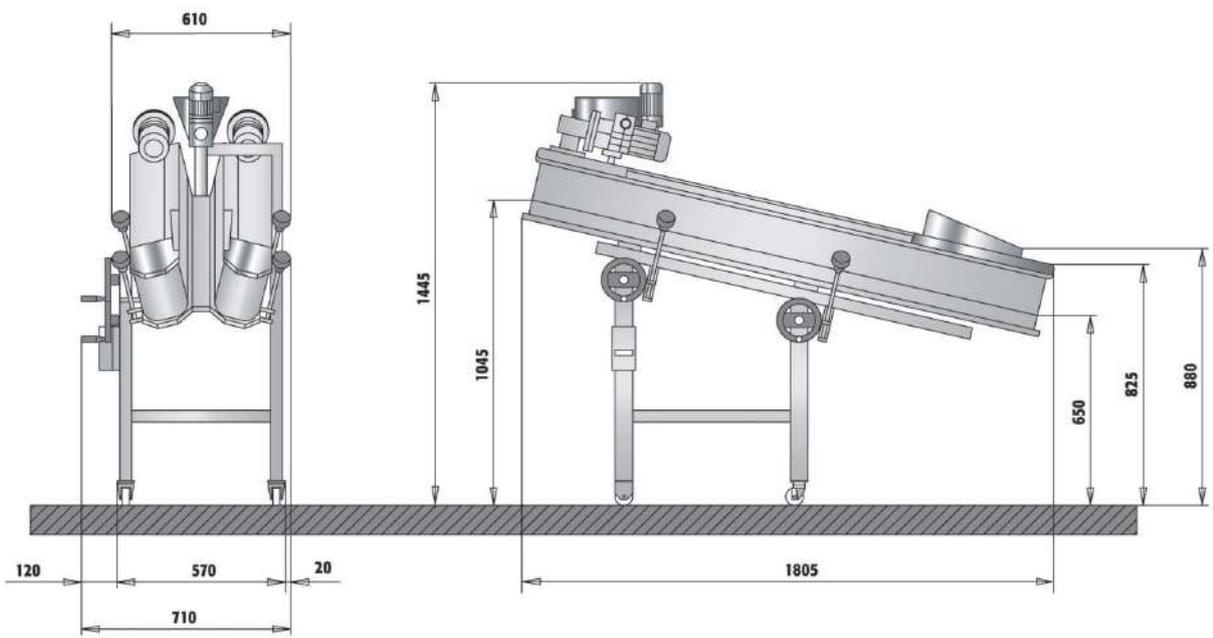
AN

C1-C2-C3



Dimensioni in mm
Dimensions in mm

AN



Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. 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. It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.