




# Arrotondatrice automatica

Disponibili in due grandezze, a seconda delle necessità, per realizzare porzioni da 30 a 900 gr.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P02VT01001</b>	<b>AR300</b>	↔ 44	↗ 56	↕ 79
	Controllo <b>Manual</b>			
		Peso Kg		
		 <b>55</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.37</b>	<b>400</b>	<b>3 + T</b>	<b>50</b>



# Arrotondatrice automatica

Codice

**P02VT01001**

Modello

**AR300**

## Caratteristiche Generali

---

Semplicissima da utilizzare.

Piatto di raccolta impasto arrotondato.

Spirale interna in alluminio teflonato.

Ottimizza i tempi con semplicità.

---

Mantenere la temperatura dell'impasto tra i 17° e i 24 C°.




Per impasti altamente idratati si consiglia di raffreddare la massa sotto i 17°.

Si consiglia la lavorazione di impasti non ancora lievitati.



# Arrotondatrice automatica

Disponibili in due grandezze, a seconda delle necessità, per realizzare porzioni da 30 a 900 gr.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P02VT01002</b>	<b>AR800</b>	↔ 50	↗ 61	↕ 83
Controllo				
	<b>Manual</b>			
		Peso Kg		
			<b>86</b>	
Potenza Totale KW		Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.37</b>	<b>400</b>	<b>3 + T</b>	<b>50</b>



# Arrotondatrice automatica

Codice

**P02VT01002**

Modello

**AR800**

## Caratteristiche Generali

---

Semplicissima da utilizzare.

Piatto di raccolta impasto arrotondato.

Spirale interna in alluminio teflonato.

Ottimizza i tempi con semplicità.

---

Mantenere la temperatura dell'impasto tra i 17° e i 24 C°.

Per impasti altamente idratati si consiglia di raffreddare la massa sotto i 17°.

Si consiglia la lavorazione di impasti non ancora lievitati.

