

## ARROTONDATRICI

La **ARR 300** ha il pregio di operare senza scaldare il prodotto arrotondando perfettamente pezzi da gr. **50** a gr. **300**. È stata progettata e costruita con materiali selezionati, conformemente a quanto prescritto dalla normativa **CE**. La **ARR 1300** è in grado, senza apportare alcun cambiamento o sostituzione di particolari accessori, di arrotondare pezzi da gr. **50** sino a pezzi da gr. **1300** in continuazione (anche con grammatura mista) con una produzione oraria media di circa **3500/4000** pezzi.

MODELLO	A	B	C	PESO	VOLT	WATT
ARR 300	80	30	50	47	220/380	500/650
ARR 1300	100	63	63	116	380	850



ARR300



ARR1300



SPEL1

## SPEZZATRICE ELETTRICA

La spezzatrice elettrica **SPEL1** è l'ideale per ottenere con precisione, grammature e pasta da gr. **50** a gr. **300**.

Struttura completamente in acciaio inox, lavoro in totale sicurezza per l'operatore, facilmente smontabile per un'accurata pulizia.

Capacità vasca: kg. 30

Produzione oraria: 250/300kg.

**N.B.** Possibilità di abbinamento con arrotondatrice 300/1300

MODELLO	L	P	PESO	VOLT	WATT
SPEL 1	470	780	65	220/380	700/500



## SCHIACCIAPIZZE A CALDO



La schiacciapizze a caldo è la macchina ideale per produrre fino a 400 dischi ora da 30 a 50 cm. senza manodopera specializzata.

Si ottengono dischi con il tradizionale bordo esterno pronti per la farcitura.

## SFOGLIATRICE



€ 1.600,00

- Macchina professionale ideata per risolvere i problemi di piccola e media produzione.
- Costruita interamente in acciaio inox 18/10.
- È concepita per ottenere lo spessore di sfoglia o pizza fino ad un massimo di 500 mm.
- Doppio dispositivo di sicurezza.
- Con la regolazione dello spessore la macchina si presenta estremamente pratica.
- Comandi di lavoro a 24 volt.

## STENDIPIZZA A RULLI



da € 640,00



da € 870,00

- La Rollmach è stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizza, pane, focacce, tortine, ecc.

- La macchina lavora a freddo e non altera la pasta.

- Lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere.

- Veloce ed è di notevole aiuto anche con personale non specializzato.

MODELLO	DIAMETRO	ALIMENTAZIONE	INGOMBRO	PESO	€
DILA30S	15-30 cm.	220 V. 0.33 Hp	43x43x53 h.	26	640
DILA30	15-30 cm.	220 V. 0.33 Hp	43x43x53 h.	31	870
DILA40	15-30 cm.	220 V. 0.50 Hp	43x55x68 h.	38	1.000
DILA 40 RP	Teglie 60x40 cm.	220 V. 0.50 Hp	48x59x70 h.	41	1.050