

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTE



Questa macchina, con il braccio regolabile è indicata per qualsiasi tipo di impasto. Il sistema "braccia tuffanti" estende l'impasto, favorendo una maggiore ossigenazione, senza riscaldarlo.

- Modelli a doppia velocità.
- Su ruote.
- Capacità d'impasto kg. 50 kg.

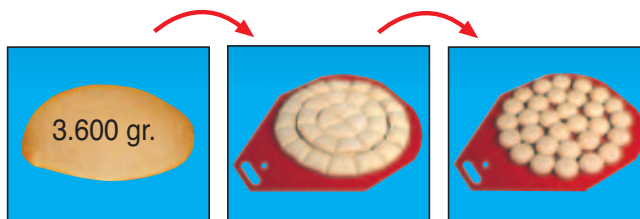
ART.TUF521
DISPONIAMO ANCHE
DELLA SERIE
ECONOMICA
DA 35 E 50 KG.

SPEZZA - ARROTOLATRICE SEMIAUTOMATICA



Spezza e arrotola ogni tipo di impasto con elevata precisione palline da 80 a 260 Gr. Produzione senza minimo sforzo, in modo veloce e preciso. Macchina robusta e compatta. Non richiede alcuna manutenzione.

- Produzione 2000 pezzi orari
 - Peso: 360 Kg.
 - Dim.: 75 x 75 x 150 h
- ART.SPEAM 1**



ARROTONDATRICE



€ 1.700,00

- È la più piccola e la più semplice macchina per arrotondare la pasta. Il sistema di lavoro permette di ottenere una pagnotta di pasta perfettamente compatta anche all'interno (senza buchi d'aria).
- Può arrotondare pagnotte da 50 a 300 grammi.
- Campana personalizzata.
- Si appoggia sopra un tavolo.
- Tensione 380 volt (220 solo su richiesta).
- Si possono arrotondare 200 pagnotte in 15 minuti.
- Facile e veloce da pulire.
- Dim.: 61x57x50 h Peso: 72 Kg.

Arrotondatrice **ART. ASTAT1**

SPEZZATRICE IDRAULICA A TAGLIO VARIABILE DA 100 A 800 gr.

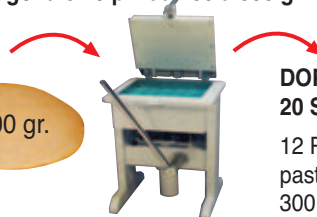
Macchina ideale per la tranciatura di qualsiasi tipo di pasta, lavora a comandi meccanici, precisa e silenziosa e praticamente non richiede alcuna manutenzione.

- Unica a porzionare palline da 300 a 800 grammi.
- Spezza n° 12 pezzi in un unico movimento.
- Cestello e coltelli in acciaio inox
- Stampini in nylon alimentare.
- Dimensioni: 60 x 60 x 105h
- Peso: 200 Kg
- **ART. SPEZM1 - 12 pz. da 300 a 800 gr.
- **ART. SPEZM2 - esagonale 19 pz. da 100 a 350 gr.

ESEMPIO:

$\frac{300 \text{ gr.} \times 12}{3.600 \text{ gr.}}$

3.600 gr.



DOPO

20 SECONDI

12 Pezzi di pasta di pizza 300 gr.

