



# AR-L



## Arrotondatrice

L'arrotondatrice AR viene impiegata per arrotondare porzioni di pasta e predisporle alle successive lavorazioni. Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotoli tramite il movimento naturale di risalita della coclea. Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.

### Caratteristiche modello AR-L (LARGE)

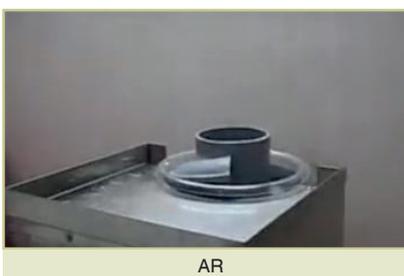
- Arrotonda pasta da pane e da pizza da 20 a 800 grammi senza mai cambiare accessori
- Non stressa e non scalda la pasta
- Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto
- Robusta e semplice da usare
- Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza
- Caduta palline ad altezza banco
- Coclea in alluminio oppure alluminio teflonato
- Disponibile in voltaggi diversi su richiesta
- Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari



### MODELLO

AR-L	Arrotondatrice - LARGE
------	------------------------

\*\* Nota bene: Le pezzature min/max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni.



AR

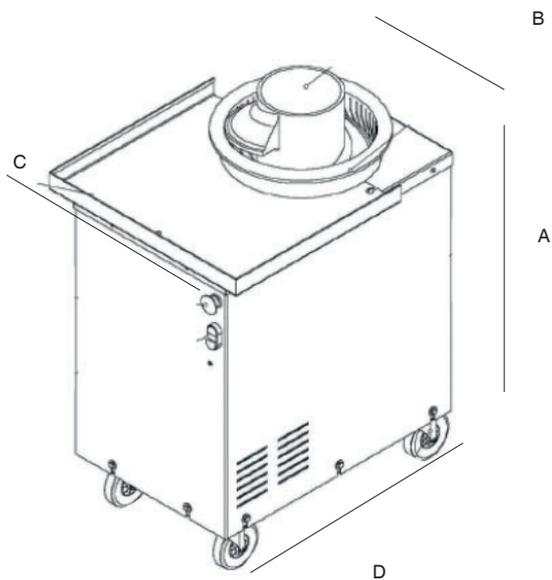




## Caratteristiche TECNICHE - DIMENSIONALI

## ARROTONDATRICE AR-L

## AR-L ROUNDING MACHINE



DATI TECNICI/TECHNICAL FEATURES		AR	large
A	ALTEZZA	mm	820
B	LARGHEZZA	mm	410
C	LARGHEZZA VASSOIO	mm	500
D	PROFONDITA'	mm	610
	PESO	kg	75
	VOLTAGGIO	Volt	230/400 50Hz
	POTENZA/POWER	kW	0.37