

EPAL300

ARROTONDATRICE - ROUNDER MACHINE - BOULEUSE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	30 kg
PESO PORZIONE DOUGH WEIGHT	20/300 g approx
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230x50x1 – 400x50x3
POTENZA POWER	550W/650W
DIMENSIONI DIMENSIONS	330x550x810 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	47 kg



Con questa macchina tutte le pizzerie potranno ottenere palline di impasto pronte per la lievitazione. Grazie al lavoro della macchina tutta l'aria contenuta nell'impasto viene eliminata e si ottiene una pallina perfetta. La macchina può arrotondare di continuo palline dai 20gr ai 300gr, con il grande merito di lavorare senza scaldare il prodotto. La macchina è stata progettata e realizzata con materiali selezionati secondo la normativa CE per l'uso professionale. Coperchio con microinterruttore, spirale in Teflon, interruttore partenza arresto con centralina 24V, potente motore con riduttore ad ingranaggio. Tutte le parti sono removibili per consentire una facile e veloce pulizia. Differenti voltaggi su richiesta.



With this machine all pizzerias can obtain dough balls ready for rising. Thanks to the work of the machine all the air in the dough is eliminated and a perfect ball is obtained. The machine can continuously round balls from 20gr to 300gr, with the great merit of working without heating the product. The machine is designed and manufactured with selected materials according to EC regulations for professional use. Cover with microswitch, Teflon spiral, start-stop switch with 24V control unit, powerful motor with gear reducer. All parts are removable for quick and easy cleaning. Different voltages on request.



Grâce à cette machine, toutes les pizzerias peuvent obtenir des boules de pâte prêtes à lever. Grâce au travail de la machine, tout l'air contenu dans la pâte est éliminé et on obtient une boule parfaite. La machine peut arrondir en continu des boules de 20gr à 300gr, avec le grand mérite de travailler sans chauffer le produit. La machine est conçue et fabriquée avec des matériaux sélectionnés conformément aux réglementations de la CE pour un usage professionnel. Couvercle avec micro-interrupteur, spirale en téflon, interrupteur start-stop avec unité de contrôle 24V, moteur puissant avec réducteur. Toutes les pièces sont amovibles pour un nettoyage rapide et facile. Différentes tensions sur demande.