

ARROTONDATRICE CONICA A CANALI REGOLABILI ADJUSTABLE CHANNELS CONICAL ROUNDER BOULEUSE CONIQUE AVEC CANAUX RÉGLABLES KONISCHER RUNDWIRKER MIT REGULIERBAREN RINNEN BOLEADORA CONICA CON CANALES REGULABLES

Ideale per arrotondare soprattutto paste molli e medie. L'arrotondamento è ottenuto da un cono che ruotando fa rotolare la pasta lungo i canali ottenendo così pezzi di forma sferica.

La possibilità di regolare, attraverso i volantini, la distanza dei canali dal cono, permette di avere non solo la stessa precisione di forma da 30 gr. a 1600 gr., ma anche di calibrare la forza di arrotondamento.

Infatti per ogni pezzatura è possibile ottenere pezzi più o meno stretti a seconda che i canali siano regolati rispettivamente più o meno vicini al cono. La capacità di arrotondare una gamma così vasta di pezzature (30 - 1600 gr.) permette di fare con una sola macchina (con notevole risparmio di spesa) il lavoro di due coniche a canali fissi (l'una per le pezzature più piccole fino a 500 gr; l'altra per quelle più grandi fino a 1600 gr). Può essere dotata di un sistema di ventilazione ad aria calda e fredda che permette, asciugando leggermente l'impasto in superficie, di lavorare bene anche le paste più umide. È provvista di sfarinatore automatico.

I canali sono teflonati per facilitare lo scorrimento della pasta garantendo così ottima facilità di lavorazione.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Cono in alluminio anticorrosione disponibile in diverse lavorazioni (righe fitte o rade, ruvido ecc.)
- Canali teflonati regolabili manualmente
- Trasmissione a cinghia
- Sfarinatore meccanico a spazzola con flusso regolabile
- Mobile su ruote piroettanti con sistema di bloccaggio

A richiesta:

- Cono teflonato
- Ventilazione con aria calda e fredda





Ideal for rounding both soft and medium doughs. The rounding is obtained by a rotating cone which rolls the dough along the channels to obtain the spherical shape. The regulation of the distance of the channels from the cone allows to obtain not only the same precise form from 30 gr. to 1600 gr., but also to calibrate the rounding force. In fact it's also possible, for each size, to obtain more or less tight pieces according to the distance setting of the channels from the cone. The capability of rounding such a wide range of sizes (30gr to 1600gr) enables this machine, with enormous saving, to replace two fixed cone machines (one for smaller sizes up to 500gr; the second for larger sizes up to 1600gr). It can be fitted with a hot and cold air ventilation system which allows, with the slight drying of the surface, to work perfectly even the most humid doughs. It's fitted with an automatic flour-sprinkler. The channels are teflon-coated to facilitate the sliding of the dough granting the easiest operation.

Technical Features :

- Steel structure
- Anticorodal aluminium cone
- Available in different profiles (Thick or rare lines, rough etc)
- Manually adjustable teflon-coated channels
- Belt drive
- Adjustable flow-rate mechanic brush-type flour-sprinkler
- Swirling wheels with locking device

Optional extras :

- Teflon coated cone
- Hot and cold air ventilation



Idéale pour bouler surtout les pâtes molles et moyennes. L'arrondissement est obtenu au moyen d'un cône qui en tournant fait enrouler la pâte le long des canaux obtenant ainsi des morceaux de forme sphérique. La possibilité de régler, par les petits volants, la distance des canaux du cône, permet d'avoir ne pas seulement la même précision de forme de 30 gr. à 1600 gr., mais aussi de calibrer la force d'enroulement. En effet pour chaque format il est possible d'obtenir des morceaux plus ou moins étroits selon si les canaux ont été réglés respectivement plus ou moins proches du cône. La capacité d'enrouler une variété si vaste de formats (30 à 1600 gr.) permet de faire au moyen d'une seule machine (avec une forte réduction de frais) le travail de deux coniques à canaux fixes (une pour les formats plus petits jusqu'à 500 gr.; l'autre pour les plus grands jusqu'à 1600 gr.). Elle peut être équipée d'un système de ventilation à air froid et chaud qui permet, séchant légèrement la pâte à la surface, de bien travailler même les pâtes les plus humides. Elle est équipée de farineur automatique. Les canaux sont teflonisés pour faciliter le glissement de la pâte garantissant ainsi une bonne facilité de travail.

Caractéristiques techniques:

- Structure en acier
 - Cône en aluminium anti-corrosif (disponible en différentes exécutions : à raies serrées ou espacées, rugueux ect)
 - Canaux teflonisés réglables manuellement
 - Transmission par courroie
 - Farineur mécanique à balai avec flux réglable
 - Montée sur roues pivotantes équipées d'un dispositif de blocage
- Sur demande:**
- Cône nrisanisé
 - Ventilateur avec air chaud et froid



Sie ist ideal zum Rundwirken von weichen und mittelweichen Teige. Das Rundwirken erfolgt mittels eines Kegels, der während des Drehens die Teigstücke entlang der Rinnen rundwirkt. Die Möglichkeit, den Abstand zwischen den Rinnen und dem Kegel mittels Handrädern regulieren zu können, garantiert nicht nur die gleichbleibende Formgenauigkeit von 30 bis 1600 Gramm, sondern auch die Kalibrierung der Rundwirkkraft. Für jede Teigstückgröße ist es möglich, mehr oder weniger feste Teigteile zu erhalten, abhängig von der Regulierung des Abstandes zwischen dem Kegel und der Rinnen. Die Fähigkeit, eine solch große Skala von Teigteilen (30 bis 1600 Gramm) rundwirken zu können, ermöglicht es mit einer einzigen Maschinen und somit mit einer großen Kostenersparnis, die Arbeiten vornehmen zu können, für die andernfalls zwei verschiedene Kegelrundwirker mit festen Rinnen notwendig wären (eine Maschine für kleinere Teigteile bis zu 500 Gramm und eine für größere Teile bis zu 1600 Gramm). Die Maschine kann mit einem Warm-und Kaltluftventilationssystem ausgerüstet werden, mit dem es möglich ist, die Teigoberflächen leicht anzutrocknen, um somit auch feuchtere Teige besser verarbeiten zu können. Sie ist mit einem automatischen Mehlstäuber ausgerüstet. Die Rinnen sind teflonbeschichtet, um das Gleiten des Teiges zu vereinfachen und somit eine optimale Verarbeitung zu gewährleisten.

Technische Daten:

- Stahlgestell
- Kegel aus rostfreiem Aluminium (vorrätig in verschiedenen Ausführungen - mit mehr oder weniger engen Rillen, rauh, usw)
- Teflonbeschichtete Rinnen, manuell regulierbar
- Riemenantrieb
- Mechanischer Bürstenmehlstäuber mit regulierbarem Fluß
- Fahrbar auf um sich selbst drehbaren Rädern mit Feststellern

Auf Wunsch:

- Teflonbeschichteter Kegel
- Warm-und Kaltluftventilator



Es ideal para redondear sobre todo pastas blandas y medianas. El redondeado se obtiene por medio de un cono que girando hace rodar el



Canali teflonati regolabili manualmente
Manually adjustable teflon coated channels
Canaux teflonisés réglables manuellement
Teflonbeschichtete Rinnen, manuell regulierbar
Canales teflonados regulables manualmente

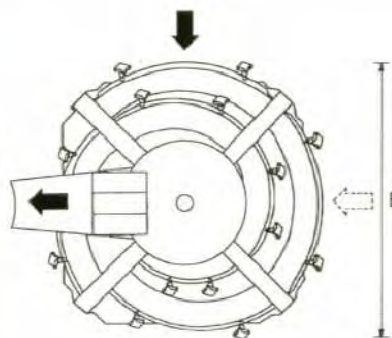
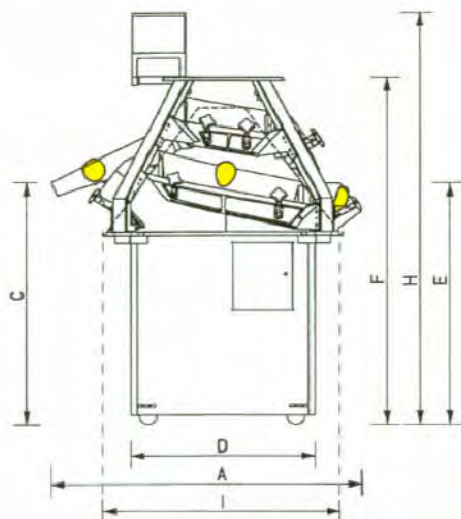
empaste a lo largo de los canales, obteniendo de esta manera, piezas de forma esférica. La posibilidad de regular, por medio de unos volantitos, la distancia de los canales del cono, permite obtener no solamente la misma precisión de forma; que va de 30 gramos a 1600 gramos, sino también permite calibrar la fuerza de redondeado. De hecho, para cada corte, es posible obtener trozos más o menos estrechos dependiendo de que los canales estén regulados respectivamente más o menos cercanos al cono. La capacidad para redondear una gama tan amplia de cortes (30-1600 gramos) permite hacer con una máquina solamente (con considerable ahorro de gastos) el trabajo de dos cónicas con canales fijos (una para los cortes más pequeños, hasta 500 gr.; la otra para los más grandes, hasta 1600 gr.). Prede estar dotada de un sistema de ventilación a aire caliente o frío que permite secar ligeramente el empaste en la superficie y de trabajar bien, incluso las pastas más húmedas. Está provista de un desharinador automático. Los canales están teflonados para facilitar el deslizamiento de la pasta, garantizando de esta manera una perfecta facilidad en la elaboración.

Características técnicas:

- Estructura en Acero
- Cono en Aluminio anticorrosivo (disponible también con distintas elaboraciones : rayas espesas o distanciadas, ásperas, etc)
- Canales teflonados regulables manualmente
- Transmisión a correa
- Desharinador mecánico a cepillo con flujo regulable
- Montada sobre ruedas pivotantes con sistema de bloqueo

A petición:

- Cono teflonado
- Sistema de ventilación a aire caliente o frío



Modello Model Modèle Modell Modelo	Produzione Production Production Producción	Pezatura Sizes Morceaux Größe Dimensiones	Lunghezza canali Channel length Longueur canaux Regulierbare Rinnen Largura canales				
	(pcs/h)	(gr)	(m)				
CO 1600/V	1500	30-1600	3.71				
Dimensioni ingombro (cm) Overall dimensions Dimensions d'encombrement Abmessungen Dimensiones en el espacio	Peso Weight Poids Gewicht Peso		Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada				
	(kg)		(Kw) (HP)				
	355		1.96 2.67				
A	B	C	D	E	F	H	I
119	105	92	70	88	130	160	93

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso
The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice
La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis
Die Firma kann irgendwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso