

ARROTONDATRICE CONICA
CONICAL ROUNDER
BOULEUSE CONIQUE
KONISCHE RUNDWIRKMASCHINE
BOLEADORA CONICA



Ideale per arrotondare soprattutto paste molli e medie. L'arrotondamento è ottenuto attraverso un cono che ruotando fa rotolare l'impasto lungo una guida a spirale concava, permettendo in tale modo di ottenere pezzi di forma sferica.

Può essere dotata di un sistema di ventilazione ad aria calda e fredda che permette, asciugando leggermente l'impasto in superficie, di lavorare agevolmente anche le paste più umide.

La macchina è provvista di sfarinatore automatico. I canali sono rivestiti in teflon per facilitare lo scorrimento dell'impasto garantendo in tal modo un'ottima facilità di lavorazione.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Cono in alluminio anticorrosione - teflonabile a richiesta
- Canali teflonati
- Trasmissione a cinghia
- Sfarinatore meccanico a spazzola con flusso regolabile
- Ventilatore ad aria calda e fredda opzionale
- Montato su ruote piroettanti e dotato di sistema di bloccaggio



Ideal for rounding both soft and medium doughs. The rolling effect is achieved by means of a cone that, while rotating, rolls the dough along a concave spiral-shaped way, and enables production of spheric loaves. It could be equipped with a hot/cold air ventilation system, so that you can easily process wet dough too, by simply and slightly drying the dough surface. Fitted with automatic flour-sprinkler. The channels are teflon-coated to help dough slide, thus ensuring easiest operation.

Technical features:

- Steel frame
- Cone bell in anticorodal aluminium on your request
- Teflon-coated channels
- Belt drive
- Mechanic brush-type flour-sprinkler with adjustable flowrate
- Optional hot and cold air ventilation
- The machine is mounted on castors and equipped with a locking device



Idéale pour bouler surtout les pâtes molles et moyennes. Le boulage est obtenu au moyen d'un cône qui, en tournant, fait rouler la pâte le long d'une glissière à spirale concave, permettant ainsi d'obtenir des morceaux de forme sphérique. Elle peut être équipée d'un dispositif de ventilation à air chaud et froid qui permet, en séchant légèrement la pâte en surface, de travailler facilement même les pâtes les plus humides. La machine est équipée d'un farineur automatique. Les canaux sont recouverts de téflon pour faciliter le glissement de la pâte tout en garantissant une grande facilité de travail.

Caractéristiques techniques:

- Structure en acier
- Cône en aluminium anticorodal avec teflon sur demande
- Canaux téflonés
- Transmission par courroie
- Farineur mécanique à brosse avec flux réglable
- Ventilateur optionnel avec air chaud ou froid
- Montée sur roues pivotantes et équipée d'un dispositif de blocage



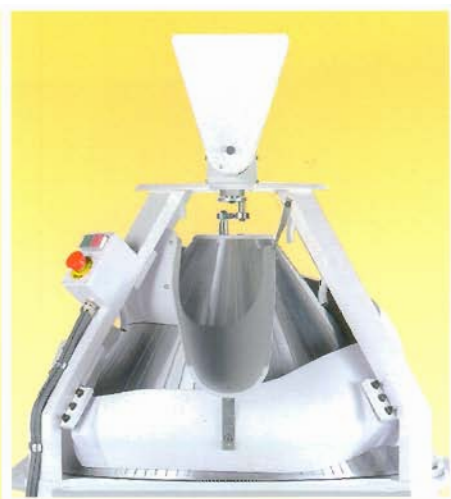
Sie ist ideal zum Rundwirken von weichen und mittelweichen Teigen. Der Wirkvorgang erfolgt über einen Trichter, der durch seine Drehbewegung den Teig in eine konkave Führungs-spirale drückt und so runde Stücke herstellt. Sie kann mit einem Lüftungssystem mit warmer und kalter Luft trocknet den Teig leicht an der Oberfläche und ermöglicht somit auch die problemlose Bearbeitung von feuchten Teigen. Die Maschine ist mit einem automatischen Mehlstäuber ausgerüstet. Die Durchlaufoberflächen sind teflonbeschichtet damit der Teig festklebt und eine einfache Arbeitsweise gewährleistet ist.

Technische Daten:

- Stahgestell
- Kegel aus rostfreiem aluminium, auf Wunsch teflonbeschichtet
- Teflonbeschichtete Durchlaufoberflächen
- Riemenantrieb
- Mechanischer, regelbarer Mehlstäuber
- Kalt- und Warmluftsystem, wahlfrei
- Auf Rollen montiert und mit Feststellern ausgestattet



Es ideal para redondear sobre todos pastas blandas y medianas. El redondeado se obtiene a través de un cono que rodando hace rodar el empaste sobre una guía a espiral concava, permitiendo de esta manera la obtención de trozos con forma esférica.



Campana in alluminio anticorodal, sfarinatore regolabile e scivolo di uscita teflonato.

Bell in anticorodal aluminium, adjustable flour sprinkler and teflon coated outfeed chute.

Cloche en aluminium anticorodal, enfarineur réglable et toboggan de sortie téfloné.

Korrosionsfreier Aluminiumtrichter, Entstaubungsanlage und teflonbeschichtete Ausgangsrutsche.

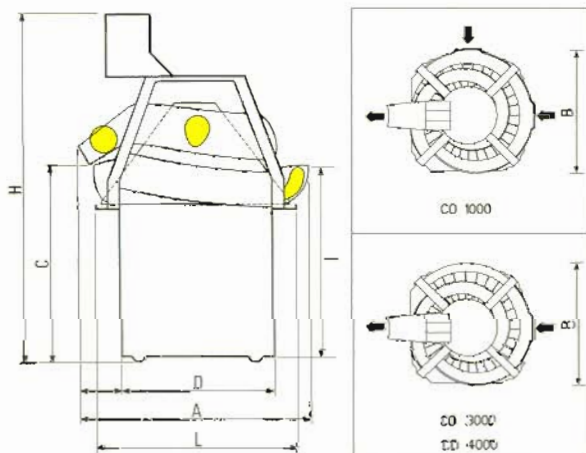
Campana de aluminio anticorodal desharinador regulable y plano de salida inclinado teflonado.

Puede ser dotada de un sistema de ventilación con aire caliente y frío que permite, secando ligeramente el empaste en su superficie, trabajar fácilmente aun las pastas más húmedas.

La máquina está provista de un desharinador automático. Los canales están revestidos de teflón para facilitar el deslizamiento del empaste garantizando de esta forma una óptima facilidad de trabajo.

Características técnicas:

- Estructura en acero
- Cono en aluminio anticorodal y teflón opcional
- Canales teflonados
- Transmisión a correa
- Desharinador mecánico a cepillo con flujo regulable opcional
- Ventilador opcional con aire caliente y frío
- Montada sobre ruedas piroetantes está dotada de un sistema de bloqueo



Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezatura Sizes Morceaux Grösse Dimensions	Lunghezza canali Channel length Longueur canaux Kanallaenge Largura canales	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso	
	(gr)	(m)	(Kw)	(HP)	(kg)
CO 1000	250-1000	3,83	1,96	2,67	300
CO 3000	500-3000	3,61	1,96	2,67	310
CO 4000	700-4000	3,38	1,96	2,67	320

Dimensioni ingombro (cm)
Overall dimension
Dimensions d'encombrement
Ausenmasse
Dimensiones en el espacio

A	B	C	D	H	I	L
102	96	90	70	160	90	93