



arrotondatrici coniche

conical rounder bouleuse conique boleadora conica

ITA ARROTONDATRICE CONICA

Realizzata con i più avanzati criteri tecnici è una macchina adatta per lavorare qualsiasi tipo di pasta. Il passaggio fra i canali ed un cono rotante avviene dolcemente dando pezzi uniformemente arrotondati che possono essere utilizzati sia come forme finite sia come preforme per successive lavorazioni. In special modo adatta per eventuali abbinamenti con spezzatrici automatiche, in quanto la macchina è dotata di un particolare sistema di asciugatura della pasta eliminando l'appiccicamento.

ENG CONICAL ROUNDER

This machine, which is the result of the most advanced techniques, is suitable for processing any kind of dough. The passage between the grooves and a rotating cone is made gently, giving evenly rounded loaves, which can be used either as the finished product or processed again to get different shapes. This unit is especially suited to be combined with automatic dividing machines, owing to a special dough drying system which prevents the dough from sticking.

FRA BOULEUSE CONIQUE

Réalisée selon des critères technologiques d'avant-garde, cette machine permet de bouler toute sorte de pâte à pain. Le passage entre les conduits et le cône roulant est effectué doucement et permet d'obtenir des pâtons uniformément arrondis, qui peuvent être utilisés telles quelles ou qui pourront subir d'ultérieures transformations. Cette machine peut être bien placée après des diviseuses automatiques; elle est dotée d'un système particulier de séchage qui empêche à la pâte de coller.

ESP BOLEADORA CONICA

Esta máquina, fabricada con los criterios técnicos más modernos, es idónea para trabajar cualquier clase de masa. El pasaje entre los conductos y un cono giratorio se hace dulcemente, produciendo piezas uniformemente redondeadas que pueden ser utilizadas como formas terminadas o como piezas reutilizables para elaboraciones sucesivas. Es especialmente adecuada para ser eventualmente acoplada con boleadoras automáticos, ya que la máquina está dotada de un particular sistema de secado de la pasta que evita que ésta se pegue.



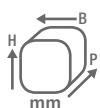
C01600V



MPC INOX



MPC INOX LONG



MPC0 INOX	860x860x1420	350	30 → 300	1500	0,75
MPC1 INOX	860x860x1420	350	100 → 1200	1500	0,75
MPC1	1020x960x1600	305	100 → 1000	1500	1,96
MPC2	1020x960x1600	305	200 → 3000	1500	1,96
MPC3	1020x960x1600	305	400 → 4000	1500	1,96
C01600V	1190x1050x1600	355	30 → 1600	1500	1,96

vedi legenda simboli - see symbols legend
voir la legende symboles - ver la leyenda simbolas