



ARROTONDATRICI

I condotti teflonati, studiati nella forma e nel posizionamento, consentono una perfetta arrotondatura dei pezzi di pasta. La macchina è dotata di optional come lo sfarinatore e il soffiatore d'aria calda. I modelli si differenziano in base alle pezzature da arrotondare e al tipo di utilizzo (artigianale o industriale).

	PEZZATURE	A	B	ALTEZZA	ALTEZZA SCARICO	POTENZA	PESO	TENSIONE
	g	mm	mm	mm	mm	kW	Kg	
P1	150-2000	900	900	1400	905	0,8 (1,5) <small>con soffiatore</small>	300 (310) <small>con soffiatore</small>	V400/3~/50Hz
P2	300-3900	900	900	1400	905	0,8 (1,5) <small>con soffiatore</small>	300 (310) <small>con soffiatore</small>	V400/3~/50Hz
P20/120 industry	200-1200	1050	1050	1600	1000	3,15 <small>con soffiatore</small>	350 <small>con soffiatore</small>	V400/3~/50Hz