

conti

**SPEZZATRICE ARROTONDATRICE
SEMI-AUTOMATICA**

**SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER
MOULDER**



**MODELLO
MODEL**

S / AR 15

S / AR 22

S / AR 30

S / AR 30M

S / AR 36

S / AR 52

SPEZZATRICE-ARROTONDATRICE SEMI-AUTOMATICA

L'impasto viene appoggiato sopra il piatto.

L'operatore tira l'impugnatura sopra la testata.

Agire poi sulla leva frontale che taglia in parti uguali la pastella.

Abbassare la leva laterale per iniziare il processo di arrotondamento.

CARATTERISTICHE:

- Ripiano di stampo in alluminio
- Coperchio testata facilmente asportabile per la pulizia interna
- 3 piatti in nylon alimentare
- Lavorazione perfetta di paste dure e molli
- Può essere usata solo come spezzatrice.
- Montata su ruote
- A normativa Europea

SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER MOULDER

Pre-weight dough is placed on rounding plate and put into machine

The operator pulls down the handle on top of the machine and presses the dough.

After which he cuts the dough with the front handle.

Depressing the handle on the side starts the oscillating rounding process.

TECHNICAL FEATURES:

- Aluminium rounding table
- Head cover easily removable to clear into the machine
- Synthetic rounding plates
- Perfect quality of bun with every type of dough
- Can be used only like a divider machine
- On wheels
- "CE" norms.

DATI TECNICI TECHNIC DATA	U.M.	S/AR 52	S/AR 36	S/AR 30M	S/AR 30	S/AR 22	S/AR 15
DIVISIONI DIVISIONS	PZ	52	36	30	30	22	15
PEZZATURA WEIGHT RANGE	GR.	12 – 40	34 – 110	25 – 90	40 – 135	60 – 220	150– 360
POTENZA POWER	KW	0,55					
ALIMENTAZIONE CURRENT	VOLT	400 / 220 TRIFASE-3 PHASE					
LARGHEZZA WIDTH	MM.	670					
PROFONDITA' DEPTH	MM.	670					
ALTEZZA HEIGHT	MM.	1450 / 2010					
PESO WEIGHT	KG.	180					



COSTRUZIONE MACCHINE PER PASTICCERIA E PANIFICIO

VIA CADUTI DEL LAVORO, 17/19 37012 Z.I. BUSSOLENGO-VERONA-ITALIA

TEL. ++39 / 045 / 6767211-212 FAX. ++39 / 045 / 6767025

E-MAIL: info@conti-italy.com [HTTP://www.conti-italy.com](http://www.conti-italy.com)