

DR 1411

Spezzatrice Arrotondatrice
Rounding Cutter





Spezzatrice Arrotondatrice DRI411

E' la più moderna sintesi dei due più antichi sistemi per spezzare e arrotondare porzioni di pasta da pane e pizza.

La macchina consente, di spezzare ed arrotondare 1200 - 1500 porzioni di pasta l'ora.

Le porzioni possono essere da 150 a 320 gr con il gruppo taglio a quattordici divisioni e da 300 a 650 gr con il gruppo di taglio a undici divisioni.

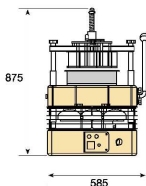
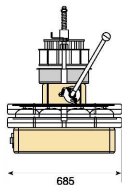
Il gruppo taglio, costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per la sostituzione o per il lavaggio.

Grazie ad un sistema di arrotondatura quanto più simile alla manualità del pizzaiolo, la pasta non subisce alcuno stress e le palline risultano sempre perfette.

L'utilizzo è estremamente semplice e consente a personale non qualificato d'ottenere ottimi risultati senza alcuno sforzo fisico. Poco ingombrante e praticissima è anche incredibilmente economica.

Kg 96

Power: W300



Rounding Cutter DRI411



This machine is the most modern synthesis of the two oldest methods of cutting and rounding bread and pizza dough.

The machine is able to cut and round 1200/1500 portions of dough per hour.

The portions can weigh from 150 to 320 gr with the cutting group dividing into 14 sections and from 300 to 600 gr with it dividing into 11 sections.

The cutting group, entirely constructed in stainless steel, is easily dismantable for replacement or washing purposes. Thanks to a rounding system that is very similar to the manual dexterity of the pizza-maker, the dough has no stress and the balls are always perfectly round.

The machine is extremely easy to use and allow unqualified personnel to achieve excellent results without employing any physical effort. Small in its dimensions and very practical this machine is also very cheap.

