



ARROTONDATRICI | SERIE AR

ROUNDERS - AR SERIES

IT L'arrotondatrice AR800 è una macchina idonea ad arrotondare porzioni di pasta da 30 ad 800 grammi, velocemente e senza alterarne le caratteristiche. Può essere dotata di coclea in alluminio, indicata per impasti tradizionali, oppure di coclea in alluminio teflonata, indicata per impasti più idratati e per pasticceria. Si caratterizza per semplicità di utilizzo, pulizia e manutenzione.

EN The rounder AR800 is a machine suitable for rounding portions of dough from 30 to 800 grams, quickly and without altering its characteristics. It can be equipped with an aluminum auger, suitable for traditional doughs, or with a Teflon-coated aluminum auger, suitable for more hydrated doughs and for pastry. It is characterized by ease of use, cleaning and maintenance.



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video
Frame the **QR Code** for view the video
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica
Frame the **QR Code** to view the technical sheet
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica



Modello Model	Grammat. min. Weight min gr	Grammat. max Weight max gr	Coclea Auger	Potenza motore Motor power kW	Dimensione Dimension mm	Volt Volt	Peso Weight kg
AR800M	30	800	Alluminio - Aluminium	0,37	436x738x838	220/50-60/1	73
AR800T	30	800	Alluminio - Aluminium	0,37	436x738x838	400/50-60/3	73
AR800M-TE	30	800	Teflon	0,37	436x738x838	220/50-60/1	73
AR800T-TE	30	800	Teflon	0,37	436x738x838	400/50-60/3	73