PORZIONATRICE - ARROTONDATRICE
DIVIDER - ROUNDING MACHINE

PORZIONATRICE-ARROTONDATRICE
DIVIDER - ROUNDING MACHINES

COMBI 300 VS MN

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

La COMBI 300 VS è composta da una porzionatice DIV 300 VS e una arrotondatrice PAL 300 VS.
Inserendo 30 kg di impasto appena prodotto non lievitato, è possibile ottenere palline di impasto indicativamente dai 20 gr fino ai 280 gr.
La regolazione del peso si ottiene con la selezione del diametro del cono (Ø45 e Ø70 entrambi in dotazione) e la distanza tra l'uscita dell'impasto e il raggio della fotocellula. Il raggio permette un'ottima precisione del peso della porzione.
L'arrotondatrice utilizza un sistema a spirale teflonata con cilindro verticale e garantisce una perfetta arrotondatura dell'impasto senza scaldare o alterare l'impasto. La pallina risulta ben pressata senza aria all'interno. Si possono ottenere fino a 2500 palline all'ora.
Tutti i comandi sono nelle parti frontali delle macchine, come l'estrazione delle parti per la pulizia, che risulta semplice e veloce. L'ingombro della macchina è limitato.
Tutte i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio o teflonati.
Le macchine sono costruite seguendo la normativa CE europea per l'uso professionale.



COMBI300 VS is composed by a divider DIV300 VS and a rounding machine PAL300 VS, both with structure with matt coating certificated by TUV Moca for food contact.
Inserting 30 kg of doughjust produced and not leavened, balls can be obtained directly from about 20 grams to 280 grams.
The weight adjustment occurs with the selection of the diameter of the cone (Ø45 and Ø70 both supplied) and the distance from the output of the dough and photoelectric cell. The photoelectric cell allows for a precise weight of the portion.
The rounding machines uses a vertical cylinder with a teflon spiral and guarantees a perfect rounding og the dough without heating or altering it, and the portion is well pressed and no air inside. According to the weight and the cone size, is possible to obtain up to 2500 portions for hours.
All controls are in front of the operator as well as the extraction of the parts for coleaning, so use and mainteinance is simple and fast. The encumber of machines is linited.
All materials in contact with food are made of stainless steel or teflon.
The machines are built according to ECC rules CE for professional use.

Dimensioni in cm (AxBxC)	Peso netto	Grammatura	Capacita produzione
Dimension in cm (AxBxC)	Net weight	Grams range	Production capacity
59xl 10xl48	130 KG.	Da 20 fino 280 From 20 till 280	Fino a 2500/ora Till 2500/hour



CE

MACCHINE PER PASTICCERIA PANIFICIO PIZZA / PASTRY BAKERY AND PIZZA MACHINES
VIA CADUTI SUL LAVORO, 17/19 37012 Z.I. BUSSOLENGO-VERONA-ITALIA
TEL. ++39 / 045 / 6767211 E-MAIL:info@conti-italy.com HTTP:/www.conti-italy.com