

Arrotondatrici a nastri per pane lungo, baguette e pane arrotondato

band rounder for long bread, baguette and rounded bread
heñidora de bandas para barra, baguette y pan redondo



CARICA FINO A/LOADS UP TO:
2200 gr/pcs

SUITABLE FOR HYDRATATION
65% TO 95%

informazioni generali_general info_información general

- Adatto per impasti con 65-90 % di idratazione • Variatore di velocità per regolare la velocità dei nastri • Adatto per grammature fino a 2200 g.
- Angolo tra le fasce regolabile in base alla dimensione delle porzioni da arrotondare.

OPTIONALS

Nastri lunghi: 1900mm. Sfarinatore, consigliato per impasti molto appiccicosi.

- Suitable for dough with 65 to 90 liters of water for each 100kg of flour. • Speed variator to adjust the relative speed be-tween the bands to obtain different degrees of rounding.
- Suitable for pieces up to 2200g. • Angle between the bands adjustable depending on the size of the portions to round.

OPTIONAL EQUIPMENT

Extra length: 1900mm. Optionally a flour sprinkler can be installed, advisable for very sticky dough.

- Apta para masas entre 65 y 90 litros de agua por cada 100kg de harina. • Variador de velocidad, que permite ajustar la velocidad relativa entre las bandas para obtener el grado de boleado deseado. • Apta para piezas de hasta 2200g. • Ángulo entre las dos bandas regulable para ajustarse al tamaño de las piezas a boleear.

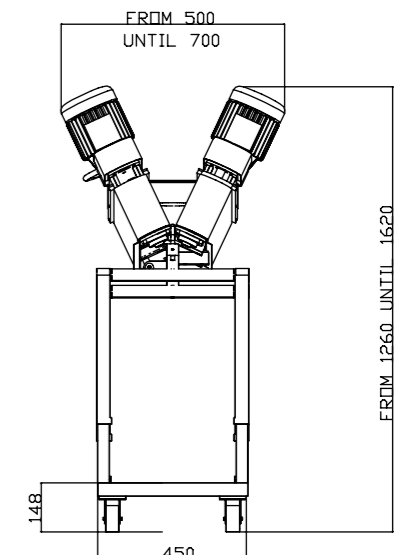
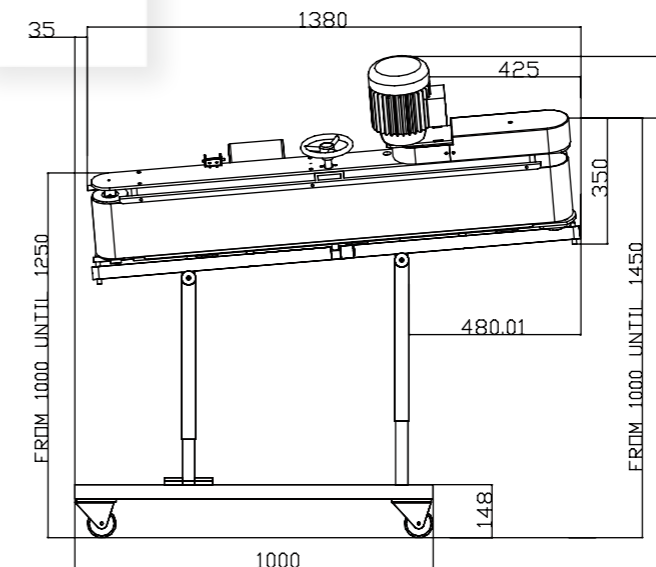
EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Largo extra: 1900mm. Opcionalmente se puede instalar un harinador, recomendable para masas muy pegajosas.

Arrotondatrice a nastri

Band rounder
Heñidora de bandas

potenza power Kw	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
1,1	140/190	50	132	150



INFO

■ L'arrotondatrice a nastri è la macchina adatta per arrotondare impasti molto idratati. Sono disponibili due nastri, 1400 mm e 1900 mm

■ The band rounder is the appropriate machine for rounding soft dough. There are two lengths available, 1400mm and 1900mm

■ La heñidora de bandas es la máquina apropiada para boleear masas blandas. Hay dos longitudes disponibles, 1400mm y 1900mm



panificio_bakery_boulangerie_panaderia