

pietroberto

**BUILT
AROUND
DOUGH**
pietroberto



bmac

Spezzatrice arrotondatrice a due file
2 Rows automatic divider and rounder

Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vicentino - Vicenza (IT)

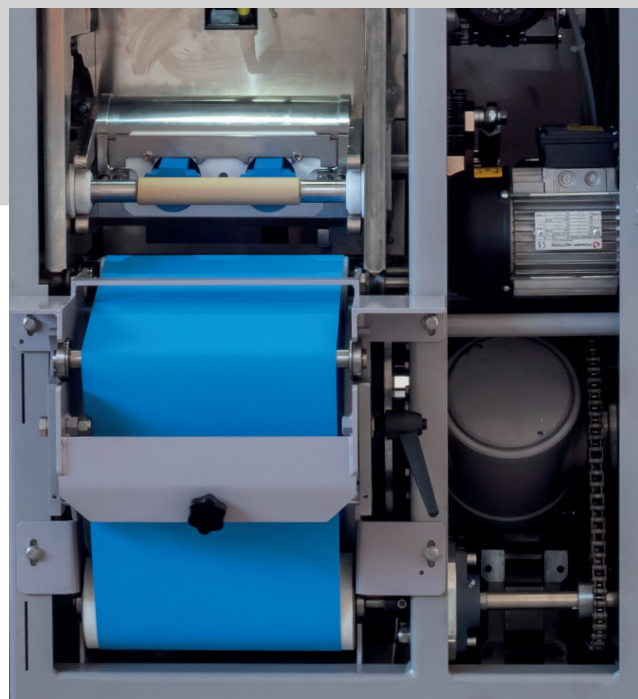
Tel. +39 0445 696100

Fax. +39 0445 696199

info@pietroberto.com

pietroberto.com

Potenza	Produzione	Range
potenza 2,7 kW	produzione oraria 3000 pz	grammatura 20-220 gr
Dimensioni		Peso
altezza 1665 mm	profondità 1685 mm	larghezza 870 mm
		weight 600 Kg



Macchina compatta che può essere usata da sola o abbinata ad una stazione di formatura per la produzione di hot dogs ed hamburgers o altre macchine per formare linee di produzione industriali.

Dispositivo di spezzatura e tamburo di arrotondatura facilmente intercambiabili per ottenere il prodotto ottimale. Range di grammatura da 20 a 220 grammi su due file e da 220 gr fino a 500 grammi su una fila per sola spezzatura. Produzione a due file 3000 pezzi ora ad una fila 1000 pezzi ora (peso 500 grammi).

La produzione oraria e la grammatura possono variare a seconda del tipo di pasta lavorata.

Compact divider and rounder which can be used alone or with a forming station to produce hot dogs or hamburgers other units for industrial production.

Dividing and drum rounding devices easily interchangeable so as to get the requested product. Weight range from 20 to 220 gr on 2 rows and then up to 500 gr with one row but only dividing. The max production when working with 2 rows is 3.000 pieces per hour and 1.000 pieces per hour from 220 gr up to 500 gr but only dividing.

The hourly production and the weight range may vary according to the dough consistency.



Spezzatrice arrotondatrice a due file
2 Rows automatic divider and rounder