

GECOMA

by MECNOSUD 

ARRONDISSEUSE | SÉRIE AR

ARROTONDATRICI | SERIE AR

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.

FR L'arrondisseuse AR800 est une machine adaptée pour arrondir les pâtons de 30 à 800 grammes, rapidement et sans altérer ses caractéristiques. Elle est équipée d'une spirale en aluminium revêtu de téflon, adaptée pour les pâtes traditionnelles, hydratées, de pizzerias et de pâtisseries. Idéale pour bouler vos burgers et vos brioches. Elle est caractérisée par sa facilité d'utilisation, de nettoyage et de 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 Modèles	Grammat. min. Poids min gr	Grammat. max Poids max gr	Coclea Spirale	Potenza motore Puissance moteur kW	Dimensione Dimension mm	Volt Alimentation V/Hz/Phase	Peso Poids kg
AR800M-TE	30	800	Teflon	0,37	436x738x838	220/50-60/1	73