

# AR 800

**IP** *bake* ©

Engineering and design  
for bakery solutions

Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi  
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

## Arrotondatrice a spirale da 90 a 800 gr. Produttività massima 1400 pz. / h



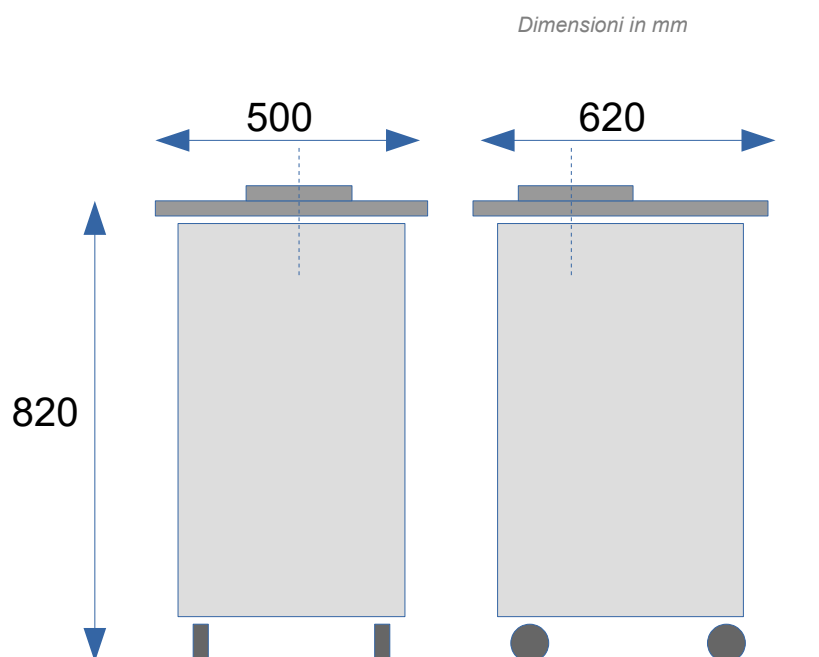
- Arrotonda pasta da pane e da pizza da 90 a 800 gr.
- Nessun cambio accessori
- Non stressa e non scalda la pasta
- Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto
- Robusta e semplice da usare
- Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza
- Caduta palline ad altezza banco
- Coclea in alluminio teflonato
- Disponibile in voltaggi diversi su richiesta
- Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari



### Italian design

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

AR 800	
Potenza installata	0.37 kW
Tensione di alimentazione:	230V / 50Hz / 1ph 400V / 50Hz / 3ph+N 220V / 60Hz / 3ph+N
Fusibile a 380V:	9A
Peso:	73 Kg
Massima idratazione :	75 %
Temperatura pasta	18 °C
Riposo minimo impasto :	35 min
Velocità	82 giri/min



© Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.