



Arrotondatrice a cono **ASR** - *Conical rounder ASR*



Macchine e impianti per
panifici, pasticcerie
e pizzerie.

*Machines and plants
for bakeries, confectioner's
workshops and pizzerias.*

ITALIANO 

Macchina adatta alla lavorazione di pasta soffice e/o bastarda allo scopo di conferire alla stessa una forma rotondeggiante. Il pezzo di pasta da arrotondare viene fatto roteare su se stesso trascinato dal cono rotante in contrasto con i canali concavi tefflonati. La macchina è equipaggiata di serie con due sfarinatori e può essere abbinata a qualunque delle spezzatrici volumetriche. Struttura in acciaio inox. Montata su ruote piroettanti e dotata di dispositivo di appoggio fisso a terra. Il cono e i canali sono tefflonati e adatti a lavorare sia le paste tenere che le paste dure.

Piani di raccolta briciole estraibili e facilmente pulibili.

Canali regolabili in apertura in modo da poter arrotondare pasta da 30 g a 1400 g ca. con una superiore qualità di arrotondamento sia al minimo che al massimo del range di pezzatura.

ENGLISH 

This machine is designed for rounding soft and/or non-standard dough. The piece of dough to be rounded is rotated around its own axis by the rotating cone, against the teflon-coated concave channels. The machine is standard equipped with two pulverisers and can be combined with any volumetric dividers. Stainless steel structure. Fitted on castors and provided with devices for resting the machine permanently on the ground. Teflon-coated cone and channels suitable to work both soft and hard dough.

Pull-out easy-to-clean crumb collecting trays.

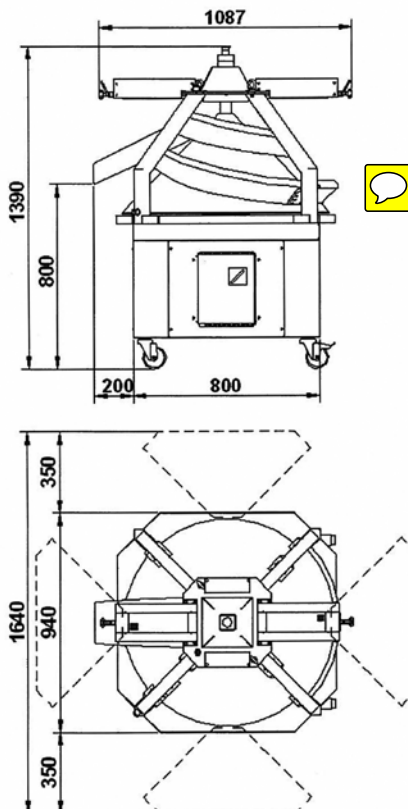
Adjustable channels in order to round dough from about 30 g to 1400 g with a superior rounding quality both at the minimum and maximum weight range.

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES

MOD.	Potenza motore Motor power		Pezzatura Weight range		Dimensioni imballo Packaging dimensions	Massa macchina Machine mass		Massa con imballo Mass with cage	
	kW	HP	gr	Ounces	mm	Kg	LBS	Kg	LBS
ASR	0,55	0,75	40/1400	1.41/49.5	1600 x 1140 x 1650 H	235	518	290	639



Canali aperti per produzione da 500 a 1400 g.
Rounding channels open for production from 500 to 1400 g.



Canali chiusi per produzione da 300 a 500 g.
Rounding channels closed for production from 300 to 500 g.

È prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.



SOTTORIVA S.p.A. Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (Vicenza) ITALIA
Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155 - sottoriva@sottoriva.com - www.sottoriva.com