

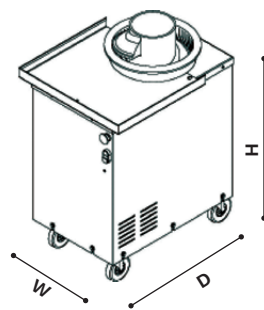
# Rounding machine for pizza balls

Arrotondatrice per palline pizza



Standard 3Ph - 50/60Hz  
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan



- caratteristiche generali • general characteristics**
- Rounds bread and pizza dough from 30 to 300 grams without ever changing accessories (MINI)
  - Rounds bread and pizza dough from 20 to 800 grams without ever changing accessories (MAXI)
  - It does not stress and does not heat the dough
  - It does not change the properties of the dough in any way
  - Robust and simple to use
  - All components comply with hygiene and safety standards
  - Ball drop at bench height
  - Aluminum (MAXI) or Teflon-coated aluminum screw (MINI)
  - Possibility of working continuously combined with other machinery
  - Completely in stainless steel

- Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 300 grammi senza mai cambiare accessori (MINI)
- Arrotonda pasta da pane e da pizza da 20 a 800 grammi senza mai cambiare accessori (MAXI)
- 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 (MAXI) oppure alluminio teflonato (MINI)
- Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari
- Completamente in acciaio inox

**Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY.** - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



This machine is very innovative because it exploits the force of gravity and causes the dough to roll up through the natural rising movement of the auger. Indispensable tool for pizzerias and bakeries, it facilitates work by reducing preparation times.

Questa macchina è molto innovativa perché sfrutta la forza di gravità e fa in modo che la pasta si arrotoli tramite il movimento naturale di risalita della coclea. Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.

MODEL	weight range gr		standard power supply	power consumption kW	machine dimension cm	machine weight Kg
	min	max				
TBR/MINI	30	300	3Ph/50-60Hz	0,37	W44_D58(H79)	47
TBR/MAXI	20	800	3Ph/50-60Hz	0,37	W50_D61(H82)	75

Standard dough with max 65-70% hydration)  
- supplied with raw food aluminum screw conveyor

Standard (pasta con max 65-70% idratazione) - fornita con coclea in alluminio alimentare grezzo

Teflon coated (high hydration dough) - supplied within teflon-coated food aluminum screw conveyor (anti-adherent)

Teflonata (pasta ad alte idratazioni) - fornita con coclea in alluminio alimentare teflonato (antiaderente)



descrizione • description

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

