



Rounding machine for dough balls

50gr - 1kg

Arrotondatrice
per palline

50gr - 1kg



Standard 220V - 1Ph - 50/60Hz

caratteristiche generali • general characteristics

- High production: 1.800 pieces per hour
- Rounds dough from 1oz (50g) to over 36oz (1kg)
- Stick-resistant dough intake
- Produces airtight ball with uniform round shape & size
- Compact size and low profile for flexible use
- Simple one person operation
- Adaptable to conveyor for full operation
- Automatic — no adjustments for dough size
- Reduces labor costs and health issues
- Continuous flow operation
- Rotating drum and screw arrangement
- Variable drum's speed - thanks to the inverter
- Smooth rolling, locking casters allow portability to any work area
- Parts requiring clean up are easily removed without tools
- Space saving and compact

- Elevata produzione: 1.800 pezzi all'ora
- Arrotonda l'impasto da 1 oz (50 g) a oltre 36 oz (1 kg)
- Coclea antiaderente
- Produce porzioni di forma e dimensioni uniformi
- Dimensioni compatte e profilo ribassato per un utilizzo flessibile
- Operazione semplice da parte di una sola persona
- Adattabile ad un nastro trasportatore per funzionamento in linea
- Automatica: nessuna regolazione del peso
- Riduce costi e tempi di lavoro
- Funzionamento a flusso continuo
- Tamburo rotante a velocità variabile - grazie all'inverter
- Ruote scorrevoli e bloccabili consentono la portabilità in qualsiasi area di lavoro
- Le parti che richiedono pulizia possono essere facilmente rimosse senza attrezzi
- Risparmio di spazio nel vostro laboratorio

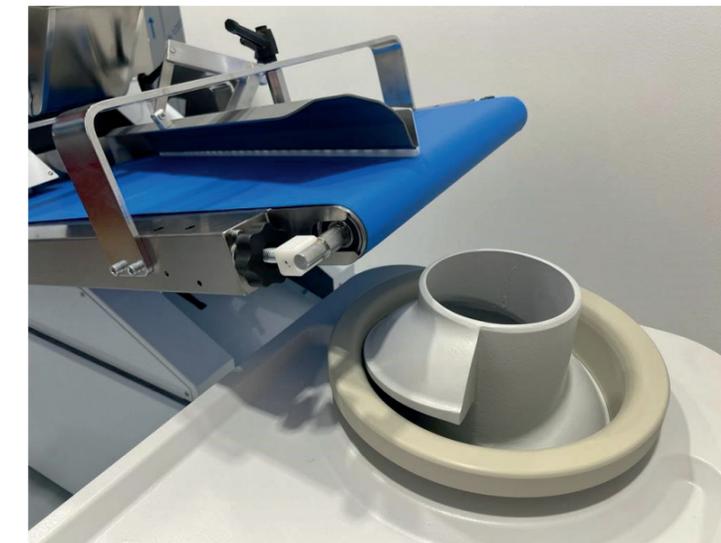
Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



mac.pan

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. Make perfect dough balls the easy way with MAC.PAN's Heavy Duty Dough Baller! Thanks to our rounder we can prepare portions of: Pizza/Tortillas/Bread Rolls/ Roti/Pita Bread/Chipote/Ethnic Foods.

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. Preparare palline di pasta perfette non è mai stato così semplice grazie all'arrotondatrice MAC.PAN! Grazie alla nostra arrotondatrice possiamo preparare porzioni di: Pizza/Tortillas/Bread Rolls/Roti/Pita Bread/Chipote/Ethnic Foods.



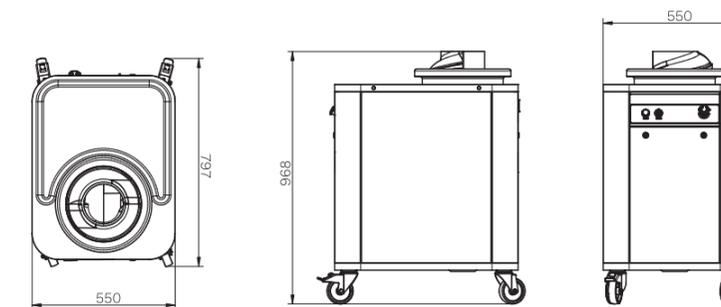
MODEL	weight range gr	hourly production pcs/h	speed	standard power supply	power consumption kW	power absorption A	machine dimension cm	machine weight Kg
TBR/SUPER	1oz (50g) - 36 oz (1kg)	1.800	Adjustable by inverter	220 V/1Ph/60Hz	0,75 kw	3,5 A	W55_D73(H105)	97

descrizione • description

A rounder allows you to be much more efficient and maintain consistent results for every ball of dough. Thanks to the STANDARD inverter it is possible to adjust the speed of the machine according to the hydration of the dough and the required production.

Un arrotondatore ti consente di essere molto più efficiente e di mantenere risultati costanti per ogni pallina di pasta. Grazie all'inverter DI SERIE è possibile regolare la velocità della macchina in funzione dell'idratazione dell'impasto e della produzione richiesta.

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



SINCE 1983

