




ARROTONDATRICE A CONO
CONICAL ROUNDER
BOULEUSE À CÔNE
BOLEADORA CÓNICA





 L'arrotondatrice a cono, disponibile in vari modelli, è la macchina ideale per arrotolare pasta molle bastarda con pezzature di medie - grosse dimensioni. L'arrotondamento avviene tra un cono e delle spirali concave teflonate (sintoni) che consentono di ottenere pezzi di forma sferica. La macchina è dotata di sfarinatore regolabile a chiusura completa. Può essere utilizzata singolarmente, oppure abbinata a qualsiasi spezzatrice volumetrica. ♣ Su richiesta (optional) la macchina viene fornita completa di cono teflonato, dispositivo di aria fredda o aria fredda e calda e tappeto uscita.


MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



 The conical rounder is available in several models, all ideally suited for working soft, difficult dough in medium/large chunks. The rounding occurs between the cone and the Teflon coated concave channels, which allows to obtain round pieces. The machine is equipped with adjustable flour sprinkler with complete closure and can be combined to any kind of volumetric divider. ♣ Upon request, the machine can be equipped with Teflon coated cone, cool or cool and warm air device, outfeed belt.

 L'arrondisseuse en cône, disponible en différents modèles, est la machine idéale pour enrouler la pâte molle batarde avec calibrages de moyennes - grosses dimensions. L'enroulement s'effectue entre un cône et des spirales concaves enveloppées de téflon (en syntonie) qui permettent d'obtenir des morceaux de forme sphérique. La machine est équipée d'un saupoudreur de farine réglable à fermeture complète. Elle peut être utilisée individuellement, ou associée à n'importe quelle morceleuse volumétrique. ♣ Sur demande (en option), la machine est fournie avec un cône revêtu de téflon, d'un dispositif d'air froid ou d'air froid et chaud et d'un tapis de sortie.

 La redondeadora cónica, disponible en varios modelos, es la máquina ideal para enrollar la masa blanda basta con tamaños medianos y grandes. El enrollado se realiza entre un cono y unas espirales cóncavas cubiertas de teflón que permiten obtener piezas de forma esférica. La máquina se ha equipado con pulverizador ajustable de cierre completo. Se puede utilizar individualmente, o combinada con cualquier partidora volumétrica. ♣ A petición de los interesados (opcional) la máquina se puede equipar con un cono de teflón, dispositivo de aire frío o aire frío y caliente y cinta de salida.

Modello Model	Cono Cone	Grammature Weight range gr.	Dimensioni Dimensions L/P/h mm.	Massa Mass Kg.	Potenza Power Kw
AR CO ST 1	Nichel alim.	100 -800	900	590	0,75
AR CO ST 2	Nichel alim.	300 - 1800	900	610	0,75
AR CO ST 3	Nichel alim.	1200 - 3500	900	630	0,75
AR CO STC 1	Teflon	100 -800	900	590	0,75
AR CO STC 2	Teflon	300 - 1800	900	610	0,75
AR CO STC 3	Teflon	1200 - 3500	900	630	0,75
AR CO STCA 1	Alluminio alim.	100 -800	900	590	0,75
AR CO STCA 2	Alluminio alim.	300 - 1800	900	610	0,75
AR CO STCA 3	Alluminio alim.	1200 - 3500	900	630	0,75

Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.

The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.

Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.

Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com