

Costruzione
macchine per panifici



GEROSA

Gerosa Achille srl
23868 Valmadrera (Lc) Italy
Via Vassena, 29
tel ++39 0341 581611
fax ++39 0341 202196
www.gerosasrl.com
e-mail:gerosa@gerosasrl.com

www.mottarella.com

ARROTONDATRICI *CONICAL ROUNDERS*

Costruzione
macchine per panifici



GEROSA

ARROTONDRATICE CONICA CONICAL ROUNDER

Le arrotondatrici Gerosa, dotate delle migliori garanzie di sicurezza, affidabilità e durata garantiscono un perfetto arrotolamento di pagnotte di varie pezzature anche con impasti morbidi, senza alterarli o maltrattarli. Tutte le arrotondatrici sono dotate di canali in alluminio con rivestimento antiaderente, sfarinatore regolabile, cono trattato a nichel atossico o teflon. La Gerosa produce: Arrotondatrice Conica T1 e T2 con possibilità di abbinamento al Filonatore TS, e Arrotondatrice Biconica "Gemini". La arrotondatrice "Gemini" possiede tutte le caratteristiche di una comune arrotondatrice a un solo cono, persino lo spazio che occupa è lo stesso, ma proprio perché biconica raddoppia le proprie prestazioni, eliminando il doppio arrotolamento manuale. Con un particolare accorgimento dei due nastri trasportatori il pastone ha sempre la chiusura nella parte bassa all'entrata del secondo cono. Le arrotondatrici Gerosa, sono conformi alle Direttive Comunitarie in materia di sicurezza ed igiene.

All versions of Gerosa's conical rounders have been carefully designed to guarantee perfect results on a wide variety of bread rolls also for soft dough, without altering the texture of the dough or distorting the final shape. All our conical rounders are equipped with teflon-coated aluminium channels, adjustable flour duster, non-toxic nickel or teflon-coated cones. Our production includes the T1 and T2 versions which can be used in conjunction with the Long-loaf Moulder TS or the "Gemini" double-cone Rounder. The "Gemini" double-cone Rounder has the same characteristics of a single cone machine (even the overall dimensions), but its productivity is doubled because the process does not require any further manual handling. A special arrangement of the two conveyor belts causes the seal of dough to face down when entering in the second cone. Like the rest of the Gerosa manufactured equipment, they comply with EU directives on safety and hygiene.

ARROTONDRATICE BICONICA "GEMINI" "GEMINI" DOUBLE-CONE ROUNDER



Arrotondatrice conica con tappeto in uscita
Conical rounder with exit conveyor belt



Termostato regolabile
Adjustable thermostat



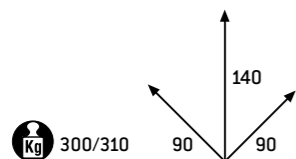
Canale soffiatore
Air blowing device

Optional

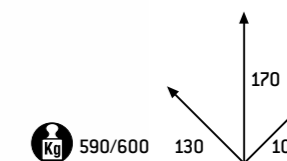
Tappeto in uscita lungh. 600
Exit conveyor belt length 600

Soffiatori aria calda e fredda con termostato regolabile
Warm and cold air with adjustable thermostat

Rivestimento acciaio inox
Stainless steel covers



- T1 pezzatura da 100/150 a 2000 g ca.
T1 pieces from 100/150 to 2000 g approx.
- T2 pezzatura da 300 a 3900 g ca.
T2 pieces from 300 to 3900 g approx.
- Canali in alluminio teflonati
Teflon-coated aluminium channels
- Sfarinatore con regolazione
Adjustable flour duster
- Cono trattato a nichel atossico o teflon
Non-toxic nickel or teflon-coated cone
- Lunghezza canali 4 mt. ca.
Rounding channels length: 4 mt approx
- Ingresso pezzi: 830 mm
Dough entry: 830 mm
- Uscita pezzi: 890 mm
Dough exit: 890 mm
- Macchina su ruote
Mounted on wheels
- Potenza installata:
0,8 kw / con soffiatori 1,5 kw
Installed power:
0,8 kw with air blower unit 1,5 kw



T1 pezzatura da 100/150 a 2000 g ca.
T1 pieces from 100/150 to 2000 g approx.

T2 pezzatura da 300 a 3900 g ca.
T2 pieces from 300 to 3900 g approx.

Doppio tappeto trasportatore
Double conveyor belt

Canali in alluminio teflonati
Teflon-coated aluminium channels

Sfarinatore con regolazione
Adjustable flour duster

Cono trattato a nichel atossico o teflon
Non-toxic nickel or teflon-coated cone

Lunghezza canali 7,3 mt. ca.
Rounding channels length: 7,3 mt approx

Ingresso pezzi: 1150 mm
Dough entry: 1150 mm

Uscita pezzi: 750 mm
Dough exit: 750 mm

Macchina su ruote
Mounted on wheels

Potenza installata: 0,8 kw / con soffiatori 1,5 kw
Installed power: 0,8 kw with air blower unit 1,5 kw

Le pezzature riportate sono puramente indicative essendo estremamente dipendenti dal tipo di pasta.
The weight per piece listed above depend on the type of dough