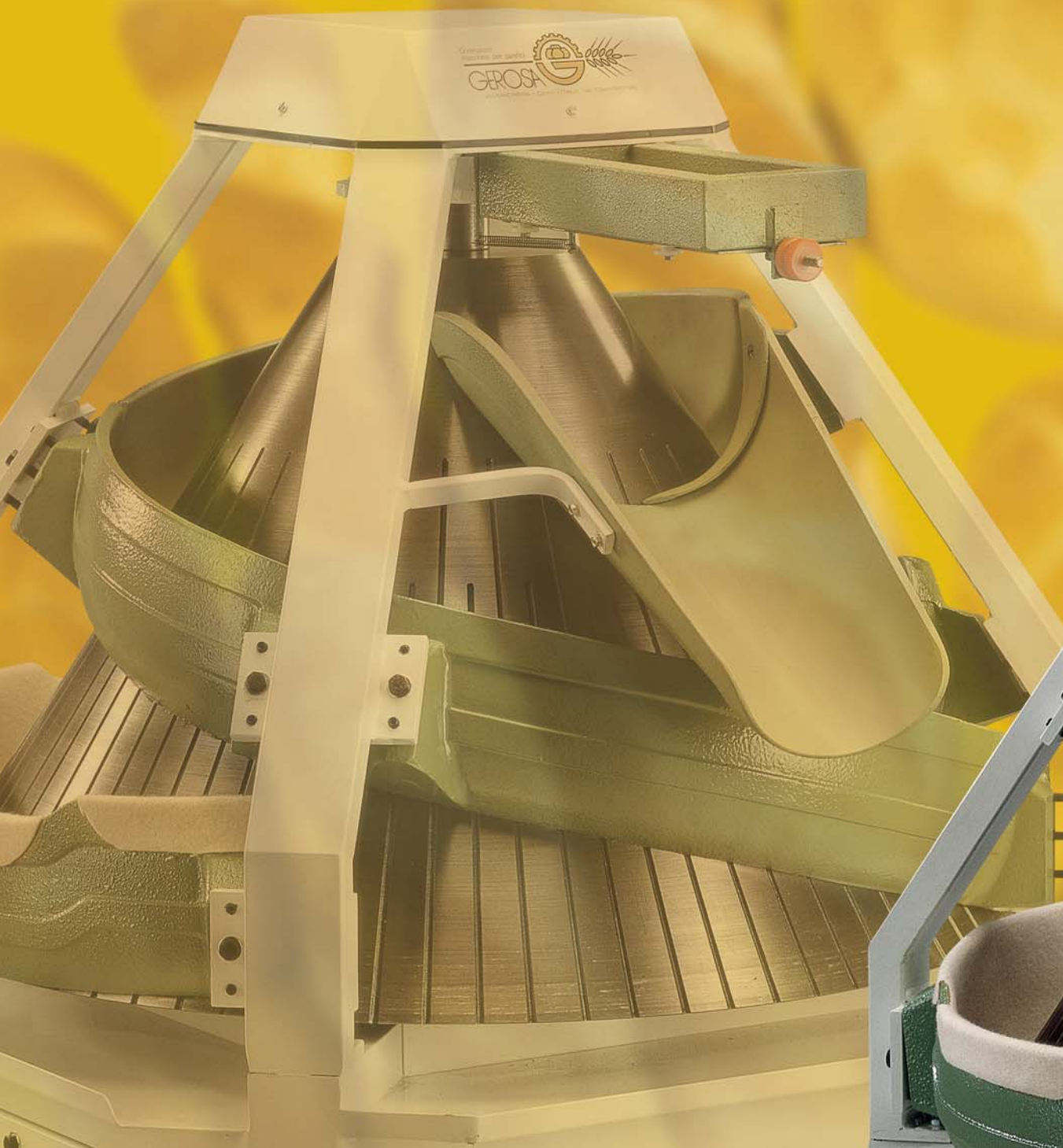


ARROTONDATRICI

T1
T2
GEMINI



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

Costruzione
macchine per panifici

GEROSA



CONICAL ROUNDERS

ARROTONDATRICI

Le Arrotondatrici Gerosa, dotate delle migliori garanzie di sicurezza, affidabilità e durata vengono costruite per garantire un perfetto arrotolamento di pagnotte di varie pezzature anche con impasti morbidi e pastoni per il soffiato, 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 Biconica "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 2° cono.

Come tutte le macchine da noi prodotte, le Arrotondatrici Gerosa sono sinonimo di qualità ed alte prestazioni. La semplicità costruttiva e l'accurata progettazione fanno sì che le Arrotondatrici siano garanzia di una lunga durata operativa e di una ridotta manutenzione.

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 all the other Gerosa machines the Conical Rounders are synonymous of high performance with quality.

Accurate design and simplified construction are a guarantee of a long working life and reduced maintenance.

Like the rest of the Gerosa manufactured equipment, they comply with EU directives on safety and hygiene.



FILONATORE IN ABBINAMENTO ARROTONDATRICE

Pezzatura - Pieces da 100/150 a 2000 g ca.
Larghezza utile - Useful width of mould 500 mm
Stampo a doppia regolazione - Double adjustment of mould
Potenza - Power 0,45 KW

ARROTONDATRICE CONICA T1 T2

T1 Pezzatura - Pieces da 100 a 2000 g ca.
T2 Pezzatura - Pieces da 300 a 3900 g ca.
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
Ingresso pezzi - Dough entry h.850 mm
Macchina su ruote - Mounted on wheels
Potenza - Power 0,8 KW

ARROTONDATRICE BICONICA GEMINI

Pezzatura - Pieces T2 da 300 a 3900 g ca.
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 cones
Ingresso pezzi - Dough entry h.1200 mm
Macchina su ruote - Mounted on wheels
Potenza - Power 0,8 KW

**BREVETTATA
PATENTED**

