

**ROUNDERS
HEÑIDORAS**



CR

**CONIC ROUNDER
HEÑIDORA CÓNICA**

Colem Bakery Equipment



-Apta para masas entre 50 y 65 litros de agua por cada 100kg de harina.

-Apta para piezas desde 100 hasta 2000g.

-Canales recubiertos con Teflón antiadherente.

-Harinador regulable a la salida.

-Cubiertas de acero inoxidable.

-Dimensiones: 90x90x140cm.

-Altura de carga: 83cm.

-Altura de descarga: 89cm.

-Longitud de los canales de boleado: 4m.

-Potencia: 0,8 Kw.

-Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V
(requiere variador electrónico de frecuencia).

-Se puede fabricar con la estructura en acero inoxidable
(consultar precio).

-Suitable for dough between 50 and 65 liters of water per 100kg of flour.

-Suitable for pieces from 100 to 2000g.

-Channels coated with non-stick Teflon.

-Adjustable flour sifter at the exit.

-Stainless steel covers.

-Dimensions: 90x90x140cm.

-Height of load: 83cm.

-Unloading height: 89cm.

-Length of the rounding channels: 4m.

-Power: 0.8 Kw.

-Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V
(requires electronic frequency converter).

-It can be manufactured with the structure in stainless steel
(ask price).