Baglieri

The Italian Art of Manufacturing



MACCHINA ARANCINI SICILIANI SEMI-AUTOMATICA

WWW.BAGLIERIELETTROTECNICA.COM

PRESTAZIONE:

Produzione impostabile:	240 pezzi/h.
Grammatura arancino disponibile:	a richiesta del cliente
Forma arancino:	Conica, semi-rotonda e altre forme possibili su richiesta
Tipo di condimento:	Ragù, prosciutto e mozzarella, formaggi etc. Inoltre, possono essere usati condimenti densi (tipo nutella etc.)

GRAMMATURA KIT:

K 110 Grammatura: 100 - 120
K 140 Grammatura: 130 - 150
K 170 Grammatura: 160 - 180
K 200 Grammatura: 190 - 210
K 230 Grammatura: 220 - 240
Altre grammature su richiesta

COMPOSIZIONE KIT:

La fornitura comprende 1 Kit con:	2 stampi 1 punzone 2 basi (bicchieri)

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni Macchina:	1000mm. X 550mm. X 250mm (misure approssimative)
Tensione di alimentazione:	230 V. monofase
Funzionamento della macchina:	elettro-pneumatica
Pressione:	da 3 a 4 BAR
Consumo:	0.5 Kw/h

USO DELLA MACCHINA:

1. Inserimento della tensione (macchina in funzionamento manuale, pulsante lampeggiante)
2. Inserire il riso nel bicchiere (posizione iniziale) e premere start ciclo
3. Punzonatura
4. Macchina in posizione: condimento inserito automaticamente
5. Stampo
6. Arancino espulso e depositato in vaschetta con pastella
7. Macchina in posizione iniziale

Dal punto 1 a 7, la macchina procede automaticamente.

8. Premere pulsante lampeggiante per inizio ciclo in automatico (spia a luce fissa);
9. Ripetere operazioni manuale 2 (come sopra)

Ripartenze dalla posizione iniziale in automatico.

PREZZO

Prezzo di listino semi-automatica:	€ 10.800,00 (+ IVA di legge)
Metodo di Pagamento:	30% all'ordine, resto alla consegna dopo collaudo finale presso ns. sede
Imballaggio:	a ns. carico
Trasporto:	a carico del cliente, franco ns. sede

Versione automatica (con inserimento automatico del riso) disponibile su richiesta
Prezzo di listino automatica: € 21.600,00 (IVA esente se venduta fuori Italia)

Per ulteriori informazioni contattare info@baglierielettrotecnica.com