

PRODUCT RANGE

Spezzatrici, arrotondatrici e presse per pasta
Dough dividers, rounders and presses
Diviseuses, bouleuses et presses
Porcionadoras, redondeadoras y prensas de masa
Teigteilr, Rundwirker und Pressen
Тестоделители, окрчглители и пресы



vitella

vitella



YOUR ROUNDER

PRATICITA' IN POCO SPAZIO

PRACTICALITY
IN A SMALL SPACE

L'Arrotondatrice a coclea rappresenta una soluzione pratica per produrre palline di pasta con gran flessibilità. Grazie al sistema di regolazione di velocità ad inverter, permette di adattare il ciclo a diversi tipi di impasto, anche molto idratati.

The screw rounder is a practical and highly flexible solution for dough ball production. Thanks to the inverter-based speed adjustment system, different mixing cycles can be obtained, even with very wet dough.

La bouleuse à vis sans fin est une solution pratique pour la réalisation avec grande souplesse de boules de pâte. Grâce à son système de réglage de vitesse à variateur, elle permet d'adapter le cycle aux différents types de pâte, même très hydratés.

La Redondeadora con tornillo sin fin representa una solución práctica para producir bolas de pasta con gran flexibilidad. Gracias al sistema de regulación de velocidad por inverter, permite adaptar el ciclo a los diversos tipos de masa, incluso muy hidratados.

Der Rundwirker mit Schnecke als praktische Lösung zum Erstellen von runden Teigportionen mit großer Flexibilität. Mit dem invertergesteuerten System zur Geschwindigkeitseinstellung kann der Zyklus an verschiedene Teigarten, auch mit hoher Hydratation, angepasst werden.

Шнековая тестоокруглительная машина представляет собой практичное решение для изготовления шариков теста и отличается большой гибкостью. Благодаря инверторной системе регулировки скорости цикл можно приспособить к разным типам теста, в том числе с высоким содержанием воды.



Arrotondatrice a Coclea - AC 1000

Dough rounder

grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità oraria hourly capacity
g	g	pz./h
50	1000	1200



Associabile a tutte le spezzatrici Vitella

Can be combined with all Vitella dividers

Combinable à toutes les diviseuses Vitella

Se puede asociar a todas las porcionadoras Vitella

Kann mit allen Teigteilern von Vitella verwendet werden

Можно комбинировать со всеми тестоделительными машинами Vitella

NOVITA' / NEW

AC1000

ARROTONDATRICE A COCLEA

Dough rounder
Rundwirker
Bouleuses
Redondeadora
булочка круглее

WAICO
GROUP

VITELLA È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.vitellasrl.com

Waico srl - Via Scotte, 1 - Isola Vicentina 36033 (VI) Italia

Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

vitella