



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME: RAM SRL

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME: SPEZZATRICE ARROTONDATRICE / DIVIDER ROUNDER

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

SPEZZATRICI-ARROTONDATRICI SERIE SPHERELINE

Macchine adatte per panifici , pasticcerie e pizzerie .Struttura in acciaio verniciato a forno, coltelli in acciaio inox 18/10, disco divisore in fusione di alluminio alimentare. Piatti in polycarbonato alimentare. Disponibili vari modelli a partire dal tipo semiautomatico a quello completamente automatico ; disponibili inoltre varie divisioni a seconda del tipo di grammatura richiesta dal cliente. La gamma vanta oltre alla versione standard la presenza della versione PLUS per quanto riguarda i modelli $\frac{3}{4}$ automatico e automatico. Questa particolare variante, grazie alla presenza di un particolare sistema di cilindri, permette il taglio della pasta in fase di pressata garantendo così massima precisione nell' ottenimento del peso desiderato. PLC con 25 programmi. Grazie alla sua facilità di utilizzo può essere usato anche da personale poco esperto.

SPHERELINE DIVIDER ROUNDERS

Machines suitable for bakeries, pastry workshops and pizzerias. Stainless steel stove painted structure, stainless steel 18/10 knives, dividing disc in cast aluminium for food . Food polycarbonate plates. Different models: from semiautomatic to completely automatic one; moreover several divisions according to different weight ranges required by customer . The weight range includes in addition to standard range the PLUS version , as concerns the models $\frac{3}{4}$ automatic and complete automatic. This type thanks to a special cylinders system allows the dough cutting during the pressing phase guaranteeing in this way the max. precision of the weight. PLC with 25 programs. This version is so easy to use that it can be operated also by unskilled workers.