

Bernini

Instancabile nel garantire un tondo perfetto.

Tireless in guaranteeing a perfect round
Gewährleistet unermüdlich eine perfekt runde Form
Infatigable, elle garantit une forme ronde parfaite
Incansable para garantizar una perfecta forma redonda
Придает идеально круглую форму



Bernini

Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Robusta, semplice da usare e facile da pulire

Robust, simple to use and easy to clean
Robust, einfach zu bedienen und leicht zu reinigen
Robuste, simple à utiliser et facile à nettoyer
Robusto, fácil de usar y fácil de limpiar
Надежный, простой в использовании и уходе



Arrotonda pasta da 20 a 300 gr (mod. RND280) e da 20 a 900 gr (mod. RND800)

It rounds dough from 20 to 300 gr (mod. RND280) and from 20 to 900 gr (mod. RND800)
Rundet Teig von 20 bis 300 g (Mod. RND280) und von 20 bis 900 g (Mod. RND800)
Pâte ronde de 20 à 300 gr (mod. RND280) et de 20 à 900 gr (mod. RND800)
Redondea la masa de 20 a 300 gr (mod. RND280) y de 20 a 900 gr (mod. RND800)
Округляет тесто от 20 до 300 гр (mod. RND280) и от 20 до 900 гр (mod. RND800).

Non stressa e non scalda la pasta

It does not stress and heat the pasta
Es belastet und erwärmt nicht den Teig
Il ne stresse pas et ne chauffe pas les pâtes
No estresa y no calienta la pasta
Не подвергает стрессу и не нагревает тесто



Coclea in alluminio teflonato

Teflon coated aluminum spiral
Teflonbeschichtete Aluminiumschnecke
Vis en aluminium recouvert de téflon
Barrena de aluminio recubierta de teflón
Алюминиевый шнек с тефлоновым покрытием



Uscita palline ad altezza banco

Ball exit at bench height
Kugeln Ausgang auf Bankhöhe
Sortie de boule à hauteur de plateau
Salida de pelota a la altura del banco
Выход заготовки на высоте стола



Ruote piroettanti con freno

Castors with brake
Rad mit Bremse
Roues pivotantes avec frein
Ruedas giratorias con freno
Колесо с тормозом



Completamente smontabile per una facile pulizia

Completely demountable for easy cleaning
Vollständig demontierbar für eine einfache Reinigung
Entièrement démontable pour un nettoyage facile
Completamente desmontable para facilitar la limpieza
Полностью разборный для легкой очистки

CUPPONE
since 1963

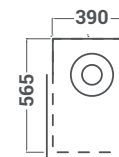


Arrotondatrice

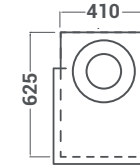
Rounder
Abrundmaschine
Bouleuse
Redondeadora
Округлитель



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 795 mm



H 830 mm

Modello - Model - Model
Modèle - Modelo - Модель

BRN280

BRN800

	Larghezza vassoio Tray width - Fachbreite - Largeur du plateau Ancho de la bandeja - Ширина лотка	L mm	440	505
	Pezatura dell'impasto Dough size - Stückgröße des Teigs Poids de la pâte - Pesado de la masa Размер кусочков теста	gr.	20 - 300	20 - 900
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr. palline	900 - 1000	900 - 1000
	Alimentazione elettrica* Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,37	0,37
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	55	86
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	64	95

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande
Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.



Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%. La maturazione in frigorifero deve essere fatta dopo la formatura delle palline.

Use doughs with hydration from 50 to 65%. Leavening in the refrigerator must take place after forming the balls
Verwenden Sie Teige mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %. Die Reifezeit im Kühlschrank muss nach dem Formen der Kugeln erfolgen
Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %. La maturation au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules
Utilice masas con hidratación del 50 al 65%. La maduración en frigorífico debe realizarse después de formar las bolas
Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%. Выдержка в холодильнике должна выполняться после формовки шариков