

R10 R10L

ARROTONDATRICE
PER PIZZERIE E PANIFICI



Dough rounder for pizza
restaurants and bakeries

Bouleuse pour pizzerías
et boulangeries

Abrundemaschine für Pizzerien
und Bäckereien

Boleadora para pizzerías
y panaderías



 friulco



R10

R10L

Il movimento perfetto

Per arrotondare senza fatica e velocemente porzioni di pasta con idratazione massima 58%. Esiste in due versioni: R10 (modello da banco) e R10L (su gambe e ruote).

- produzione oraria elevata
- nessuna regolazione da effettuarsi
- facilità di smontaggio e di pulizia
- molto robusta
- fusioni in alluminio anodizzato e base in acciaio inossidabile
- costruita a norme igieniche e di sicurezza

The perfect movement

To quickly prepare without strain dough balls (with hydration up to 58%), round and perfectly closed. Two versions available: R10 (table-top) and R10L (on legs and casters).

- high hourly production
- no regulation is required
- easy to be used and cleaned
- very strong
- anodized aluminium castings and base in stainless steel
- manufactured according to sanitary and safety norms

Le mouvement parfait

Pour préparer sans fatigue et rapidement des portions de pâte de forme ronde (avec hydratation max. 58%). Existe en deux versions : R10 (de comptoir) et R10L (sur chariot).

- production horaire élevée
- aucun réglage nécessaire
- facilité de démontage et de nettoyage
- très robuste
- fusions en aluminium anodisé et base en acier inoxydable
- construite selon les normes d'hygiène et de sécurité

Die perfekte Bewegung

Abrundemaschine, um schnell und ohne Ermüdung Teigportionen mit max. 58% Feuchtigkeit abzurunden. Zwei Ausführungen: R10 (Werkbank) und R10L (mit Beinen und Rädern).

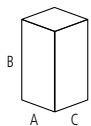
- sehr hohe Stundenleistung
- sehr stark, sehr einfache Gebrauch und Reinigung
- keine nötige Einstellung
- Guß aus eloxiertem Aluminium und Gehäuse aus Edelstahl
- laut Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt

El movimiento perfecto

Boleadora para redondear sin esfuerzo y rápidamente porciones de masa con hidratación max. 58%. Dos versiones disponibles: R10 (de sobremesa) y R10L (con patas y ruedas).

- producción horaria elevada
- muy robusta y muy fácil para utilizar y para limpiar
- ninguna regulación
- fundiciones en aluminio anodizado y base en acero inoxidable
- construido según normas de higiene y seguridad

Dimensioni macchina - Machine dimensions
Dimensions de la machine - Abmessungen der Maschine - Dimensiones de la máquina



A: cm. 72

B: cm. 38

C: cm. 72

Dati tecnici

Pezatura - Portion weight - Poids des portions - Gewicht der Portion - Peso porción	Circa 70÷1200 gr.
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Stundenleistung - Producción horaria	Circa 40÷300 Kg/h
Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung - Potencia instalada	370W / 2,4A
Tensione - Current - Tension - Netzanschluß - Tensión	230 V / 50 Hz or any other on request
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	Kg.61
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg.80
Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje	cm.78 x 78 x 59H m³ 0,35



friulco

Via Ponte Giulio, 64
Zona Industriale
33085 Maniago (PN) - Italy
Tel. +39 0427 731573 - 731574

info@friulcompany.com
www.friulcompany.com

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica senza preavviso./ Specification subject to change without notice./ Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis./ Technische Angaben unverbindlich./ El productor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación de construcción sin previo aviso.