

**COMBI 300  
MN - TR**

# PORZIONATRICE - ARROTONDATRICE

*DIVIDER - ROUNDING MACHINES*

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

*Prodotto in Italia - Made in Italy*



 La nuova macchina COMBI 300 è composta da una Porzionatrice DIV300 e una Arrotondatrice PAL300.

Inserendo 30 kg di pasta appena prodotta non lievitata, è possibile ottenere direttamente palline di pasta da 20 gr fino a 280 gr.

La regolazione del peso si ha con la selezione del diametro del cono e la distanza fra l'uscita della pasta e il raggio della fotocellula. Il raggio permette una ottima precisione del peso della pallina.

L'arrotondatrice utilizza un sistema a spirale con cilindro verticale e garantisce una perfetta arrotondatura dell'impasto senza scaldare od alterare l'impasto. La pallina risulta ben pressata e senza aria all'interno. Si possono ottenere fino a 2500 palline all'ora.

Tutti i comandi sono nelle parti frontali delle macchine, come l'estrazione delle parti per la pulizia, che risulta semplice e veloce. L'ingombro della macchina è limitato. Tutti i materiali a contatto con gli alimenti sono in acciaio o teflonati.

Le macchine sono costruite seguendo la normativa CE europea.

 The new machines Combi 300 are made by a divider Div 300 and a rounding machine Pal 300.

By inserting 30kg of dough just produced not leavened, dough balls can be obtained directly from 20 grams to 280 grams with the Combi 300 and from 20 to 1000 g with Combi 1300 dividing various portions and rounded more than one at a time to reach the desired weight. For example you can divide 250 g and round 4 portions

together to get a kilo with a great precision. The weight adjustment occurs with the selection of the diameter of the cone and the distance between the output of the pasta and the photoelectric cell. The photoelectric cell allows for a precise weight of the ball.

The rounding machine uses a vertical cylinder with a spiral and guarantees a perfect rounding of the dough without heating or altering the dough and the ball is well pressed and no air is inside. According to the weight and the cone size it is possible to obtain up to 2500 balls hours.

All controls are in front of the operator as well as the extraction of the parts for cleaning so the use and maintenance is simple and fast and the encumber is limited.

All materials in contact with food are made of stainless steel or Teflon.

The machines are built according to ECC rules CE

**CE**

Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Capacita' lt	Potenza watt	Grammatura gr
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Capacity lt	Power watt	Output gr
COMBI 300 MN	49x110xH148	130	230x50x1	30	370-550	20-280
COMBI 300 TR	49x110xH148	130	400x50x1	30	370-550	20-280

**CELME**  
ELECTRIC

C.EL.ME s.r.l. - Viale Montenero, 1 - Truccazzano (MI)

Tel. 02 9583157 - 9583515 - Fax 02 9583436 - info@celme.com - www.celme.com

**L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO**

THE COMPANY RESERVES RIGHT TO MAKE CHANGES WITHOUT NOTICE