Bernini

Instancabile nel garantire una pallina perfetta.

Tirelessly ensuring the perfect dough ball.
Unermüdlich im Einsatz für perfekte Teigkugeln.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Carrozzeria in acciaio inox e vassoio di uscita palline ad altezza banco

Oltre ad eliminare la fatica di arrotondare le palline, ti permette di lavorare in una posizione di massima comodità

Stainless steel body and counter-height ball output tray

In addition to eliminating the effort of rounding the balls, it allows you to work in an extremely comfortable position

Gehäuse aus Edelstahl und Ausgabetablett in Arbeitshöhe

Das Gerät erspart Ihnen nicht nur das mühsame Rundrollen der Teigkugeln, sondern ermöglicht Ihnen auch ein Arbeiten in einer äußerst bequemen Position





Produttività e versatilità

Fino a 1000 palline da 20 gr a 900 gr in un'ora!

Productivity and versatility
Up to 1,000 balls from 20 g to 900 g in an hour!

Produktivität und Vielseitigkeit
Bis zu 1000 Teigkugeln von 20 g bis 900 g in einer Stunde!

Completamente smontabile per una facile pulizia

Le nostre arrotondatrici sono costruite con materiali di alta qualità e facili da pulire, assicurando igiene e durabilità nel tempo.

It can be completely disassembled for easy cleaning

High-quality materials and easy cleaning ensure hygiene and durability over time.

Komplett zerlegbar für eine einfache Reinigung

Hochwertige Materialien und einfache Reinigung gewährleisten Hygiene und Langlebigkeit.









Bernini

Arrotondatrice - Rounder - Abrundmaschine

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Scocca e vassoio uscita palline in acciaio inox

Stainless steel body and ball output tray

Gehäuse und Ausgabetablett für die Teigkugeln aus Edelstahl



Coclea in alluminio teflonato

Teflon coated aluminum spiral

Teflonbeschichtete Aluminiumschnecke



Uscita palline ad altezza banco

Ball exit at bench height

Kugeln Ausgang auf Bankhöhe

La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

Adatta a porzioni di pasta da 20 a 300 gr (BRN280) e da 20 a 900 gr (BRN800)*

Suitable for dough portions from 20 g to 300 g (BRN280) and from 20 g to 900 g (BRN800) *

Geeignet für Teigportionen von 20 g bis 300 g (BRN280) und von 20 g bis 900 g (BRN800) *

Completamente smontabile per una facile pulizia

Completely demountable for easy cleaning

Vollständig demontierbar für eine einfache Reinigung

Ruote piroettanti con freno

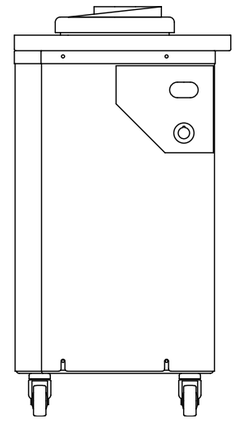
Castors with brake

Rad mit Bremse

***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.



AC 230V 50 HZ

MODELLO MODEL MODELL		BRN280-A5-CP	BRN800-A5-CP
Grammatura impasto Dough size Teigstückgröße	**gr**	20-300	20-900
Produttività oraria Hourly productivity Stundenleistung	**nr/h**	900	900
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	0,37	0,37
Larghezza vassoio Tray width Fachbreite	**mm**	3,4	3,4
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 390 **P** 560 **H** 790	**L** 410 **P** 610 **H** 830
Peso netto Net weight Nettogewicht	**kg**	55	66
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 750 **P** 500 **H** 980	**L** 750 **P** 500 **H** 980
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**kg**	62	73

Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage

Note



CUPPONE

YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Scopri di più
Discover more
Um mehr zu erfahren

Cuppone Srl
Via Sile, 36 – 31057 Silea (TV)
cuppone.com
Tel: +39 0422 361143