

# R30

ARROTONDATRICE  
PER IMPASTI MORBIDI



Dough rounder for soft dough  
Bouleuse pour pâte hydratée  
Abrundemaschine für  
weichen Teig  
Boleadora para masa suave



 friulco



### Il movimento perfetto

Per arrotondare senza fatica e velocemente porzioni di pasta molto idratata.

- produzione oraria elevata
- nessuna regolazione da effettuarsi
- facilità di smontaggio e di pulizia
- molto robusta
- completamente in acciaio inox di grosso spessore
- costruita a norme igieniche e di sicurezza

### The perfect movement

To quickly prepare high hydrated dough balls without strain.

- high hourly production
- no regulation required
- easy to use and to clean
- very strong
- completely in thick stainless steel
- manufactured according to sanitary and safety norms

### Le mouvement parfait

Pour bouler sans fatigue et rapidement des portions de pâte très hydratée

- production horaire élevée
- aucun réglage nécessaire
- facilité de démontage et de nettoyage
- très robuste
- complètement en acier inoxydable de grosse épaisseur
- construite selon les normes d'hygiène et de sécurité

### Die perfekte Bewegung

Um schnell und ohne Ermüdung sehr feuchte Teigportionen vorzubereiten.

- sehr hohe Stundenleistung
- keine nötige Einstellung
- sehr einfache Gebrauch und Reinigung
- komplett aus dickem Edelstahl
- lt. Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt

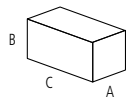
### El movimiento perfecto

Para redondear sin esfuerzo y rápidamente porciones de masa muy suave

- producción horaria elevada
- no necesita regulación
- muy fácil para utilizar y para limpiar
- muy robusta
- completamente en acero inoxidable de gran espesor
- construida según normas de higiene y seguridad



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



A: cm. 46  
B: cm. 34  
C: cm. 118

### Dati tecnici

|                                                                                                                     |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Pezzatura - Portion weight - Poids des portions - Gewicht der Portion - Peso porción                                | Circa 70÷600 gr.                         |
| Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Stundenleistung - Producción horaria                   | Circa 3000                               |
| Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung - Potencia instalada                        | 370 W                                    |
| Tensione - Current - Tension - Netzanschluß - Tensión                                                               | 230 V / 50 Hz<br>or any other on request |
| Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto                                                     | Kg.47                                    |
| Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto                                               | Kg.65                                    |
| Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung<br>Dimensiones embalaje | cm. 60x130x52H<br>0,41 m³                |

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.



**Femac**  
The Bakery Equipment Specialist

12 Tagore Lane Singapore 787474  
Tel: +65 64547277  
Email: info@femac.com.sg