

# RD2 FIRST

**SPEZZATRICE  
ARROTONDATRICE**



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.

  
**BERTRAND  
PUMA**

# DIVISORE-PALLONE MANUALE

L'utilizzo di una spezzatrice-arrotondatrice consente di dividere l'impasto in pezzi di uguale massa e di arrotondarlo per ottenere piccole pagnotte rotonde.

Le spezzatrici e arrotondatrici manuali della gamma RD2 First sono ideali per dividere e arrotondare impasti di ogni tipo e peso, senza alterare il processo di lievitazione.

Sono disponibili in 5 modelli che vanno da 14 a 52 divisioni.



## ERGONOMIA E IGIENE

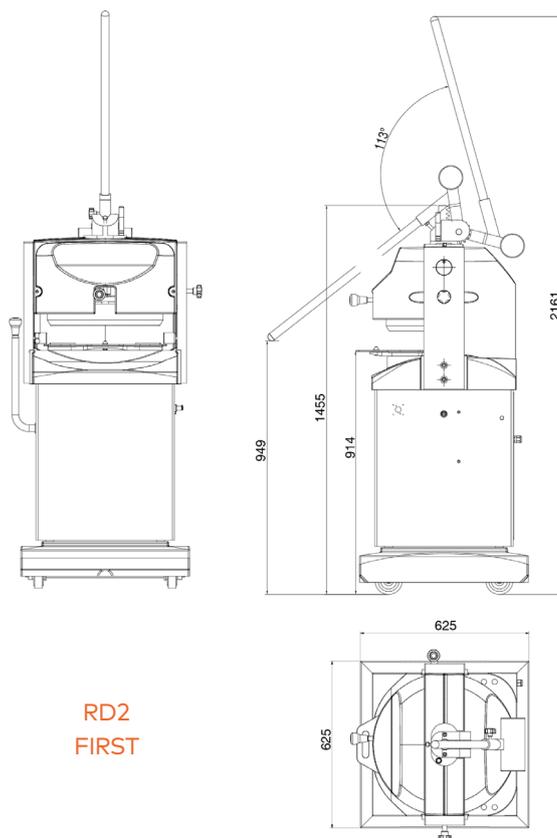
Con pochi semplici movimenti, la pasta viene suddivisa dalla piastra oscillante in pezzi perfettamente arrotondati e identici. L'intensità della pressatura e la durata dell'arrotondamento possono essere regolate manualmente in base al tipo di pasta da lavorare.

Per una maggiore mobilità, le spezzatrici RD2 First sono dotate di ruote che si ritirano quando la macchina è in uso.

La manutenzione è semplice, grazie al facile accesso ai vari componenti e alla possibilità di inclinare in avanti il disco di taglio. Il rivestimento in teflon del disco rende inoltre la pulizia facile e veloce. Questa macchina soddisfa le più recenti norme di sicurezza e igiene.

## COSTRUZIONE

- Telaio in acciaio verniciato a polveri epossidiche su rotelle.
- La pressatura e il taglio sono eseguiti da una leva superiore e l'avvitamento da una leva laterale.
- Ogni macchina viene fornita con 3 vaschette le cui rientranze corrispondono al numero di divisioni selezionate.
- Motore protetto da interruttore magnetotermico.



|  | RD2 14/4  | RD2 30/3  | RD2 30/4   | RD2 36/4  | RD2 52/3  |
|--|---|---|--|---|---|
| <b>Taglio</b>  |  |  |  |  |  |
| <b>Numero di divisioni</b>                             | 14  | 30  | 30   | 36  | 52  |
| <b>Capacità massima della vasca (kg)</b>               | 4   | 3   | 4  | 4   | 3   |
| <b>Peso minimo dei pezzi di pasta (g)</b>              | 85  | 30  | 40   | 30  | 20  |
| <b>Peso massimo dei pezzi di pasta (g)</b>             | 260   | 100   | 130  | 110   | 50  |
| <b>Larghezza (mm)</b>                                  |   |   |  | 625   |   |
| <b>Profondità (mm)</b>                                 |   |   |  | 625   |   |
| <b>Altezza del coperchio sollevato (mm)</b>            |   |   |  | 1455  |   |
| <b>Altezza di lavoro (mm)</b>                          |   |   |  | 914   |   |
| <b>Larghezza complessiva (mm)</b>                      |   |   |  | 625   |   |
| <b>Dimensioni complessive, profondità massima (mm)</b> |   |   |  | 625   |   |
| <b>Altezza complessiva (mm)</b>                        |   |   |  | 2161  |   |
| <b>Peso (kg)</b>                                       |   |   |  | 400   |   |
| <b>Collegamento elettrico</b>                          | 400V / TRI+N+T / 50-60 Hz   |   |  |   |   |
| <b>Potenza nominale (kW)</b>                           | 0,55  |   |  |   |   |
| <b>Corrente (A)</b>                                    | 2   |   |  |   |   |

# MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER  
SOLUTION**

Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tel : +33 (0) 475 575 500 -Email : [contact@sebp-bertrand.com](mailto:contact@sebp-bertrand.com)  
[www.bertrand-puma.fr](http://www.bertrand-puma.fr) - [www.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence