

Dough dividers & rounders - Diviseuses / bouleuses - Portionierer / Abrunder - Porcionadoras / boleadoras

PORZIONATRICI - ARROTONDATRICI

BM/2 - AS/T



oem

exceeding Your expectations



PORZIONATRICE ARROTONDATRICE

BM/2+AS

Dough dividers & rounders - Diviseuses / bouleuses - Portionieren / Abrunder - Porcionadoras / boleadoras

I Le macchine professionali OEM permettono di porzionare (Porzionatrice mod. BM/2) oppure porzionare e arrotondare (Porzionatrice/Arrotondatrice mod. BM/2/AS) o solo arrotondare (Arrotondatrice da banco mod. AS/T) le pagnotte di pasta per pizza in base alle grammature prescelte (da un minimo di gr.50 ad un massimo di gr.300). In virtù delle ridotte dimensioni e del loro facile impiego, questi apparecchi si rivelano ideali per l'inserimento nel laboratorio di produzione artigianale-industriale come pure nella tradizionale pizzeria.

L'elevata capacità produttiva (700/1200 pezzi/ora) rende tali macchine strumenti indispensabili per il mondo della pizzeria con fermentazione della pasta a frigorifero.

PORZIONARE / ARROTONDARE:

La porzionatrice/arrotondatrice volumetrica BM/2/AS è un apparecchio completo che porziona ed arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza.

La BM/2/AS è la prima porzionatrice/arrotondatrice a ciclo continuo progettata per il mondo della pizzeria con maturazione della pagnotta a frigorifero. Si introducono fino a Kg. 30 - 35 di impasto, non lievitato, nella tramoggia superiore e si scelgono il cono e la campana in funzione del peso desiderato, ottenendo così porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per essere passate alla successiva fase della lievitazione. Il peso della pagnotta può essere impostato fra i 50 e i 300 grammi con una tolleranza massima del 10%. La produttività oraria giunge fino a 1200 palline/ora.

GB OEM machines can portion the mixing dough loafs (Dough Divider, mod. BM/2) or portion and round (Dough Divider and Rounder, mod. BM/2/AS) or only round them (Dough Rounder, mod. AS/T), according to the chosen weight in grams (from a minimum of 50 g to a maximum of 300 g). Thanks to their small dimensions and easy use, they are the ideal instruments for an industrial lab as well as the classical pizzeria.

Their high productivity (700/1200 pieces per hour) makes these machines essential in pizzerias using refrigerated loaf fermentation.

PORTIONING AND ROUNDING:

The volumetric Dough Divider and Rounder BM/2/AS is a complete equipment to make portions and automatically round the dough mixing loaf.

The BM/2/AS is the first making and rounding machine with a continuous process, designed for pizzerias with cooled loaf leavening.

You can introduce up to 30-35 kg unleavened dough in the top hopper and choose the appropriate cone and bell according to the wished weight, the obtained portions are well dosed and rounded, ready for the following leavening phase.

The loaf weight can be set up between 50 and 300 gr. with a maximal tolerance of 10%. The productivity per hour reaches 1200 balls/hour.

F Les machines professionnelles OEM offrent la possibilité de couper (Diviseuse mod. BM/2) ou de couper et arrondir (Diviseuse/Bouleuse mod. BM/2/AS) ou à arrondir seulement (Bouleuses à banc mod. AS/T) les boules de pâte à pizza sur la base des grammages préétablis (de 50 g. min. à 300 g. max.).

Grâce aux dimensions réduites et à leur facile utilisation, elles sont idéales à être insérées dans le laboratoire de production artisanale et/ou industrielle comme dans la pizzeria traditionnelle.

L'élevée capacité de production (700/1200 pièces/heure) rend ces machines indispensables pour l'activité de pizzeria avec fermentation de la pâte dans la chambre froide.

COUPER / ARRONDIR:

La diviseuse/bouleuse volumétrique BM/2/AS est un appareil complet qui coupe et arrondit automatiquement la boule de pâte pour pizza. La BM/2/AS est la première diviseuse/bouleuse à cycle continu projetée pour le secteur de la préparation de pizza qui inclut la maturation de la boule dans la chambre frigorifique. On introduit jusqu'à 30-35 Kg. de pétrissage non levé dans la trémie supérieure et on choisit le cône et l'escargot selon le poids désiré en obtenant des portions bien dosées et arrondies, prêtes pour être passée à la phase du levage.

Le poids de la boule de pâte peut être établi entre 50 et 300 g. avec une tolérance max. de 10%.

La production horaire peut atteindre une quantité jusqu'à 1200 portions/heures.



D Professionelle Geräte ermöglichen den Pizzateig nach der gewählten Grammat (von mind. 50 gr. bis max. 300 gr.) zu formen (Portionierer Mod. BM/2) zu teilen und abrunden (Portionier- und Abrundungsmaschine Mod. BM/2/AS) oder nur abzurunden (Abrunder Mod. AS/T), dank den kleinen Abmessungen und den einfachen Gebrauch, sind sie das Ideale für den handwerklichen-industriellen Labor und für die traditionelle Pizzeria.

Die hohe Produktionsfähigkeit (700/1200 Stk./Stunde) macht solche Maschinen in der Welt der Pizzeria mit Kaltmistverfahren unverzichtbar.

PORTIONIEREN UND ABRUNDEN:

Die volumetrische Portionier-Abrundmaschine BM/2/AS ist ein vollständiges Gerät, der den Laib des Pizzateigs automatisch teilt und abrundet. Die BM/2/AS ist die erste entwickelte Portionier/Abrundungsmaschine mit Dauerzyklus, welche entwickelt für die Welt der Pizzeria mit Kaltmistverfahren des Laibs entwickelt worden ist.

Man führt bis 30-35 kg von nicht gegärten Teig in den oberen Trichter ein und wählt der Konus oder die Glocke, je nach gewünschtem Teiggewicht. Dadurch werden gut dosierte und geformte Stücke hergestellt, welche für die folgende Phase des Aufgehens bereit sind. Das Gewicht des Laibs kann auf 50 bis 300 Gramm eingestellt werden, mit einer maximalen Toleranz von 10%.

Die Stundenleistung beträgt maximal 1200 Kugeln/ Stunde.

E Las máquinas profesionales OEM pueden porcionar (Máquina porcionadora mod. BM/2) o bien porcionar y redondear (Máquina porcionadora / redondeadora mod. BM/2/AS) o sólo redondear (Máquina redondeadora de sobremesa mod. AS/T) las porciones de masa para pizza según el gramaje seleccionado (de un mínimo de 50 gr a un máximo de 300 gr).

En virtud de sus reducidas dimensiones y su fácil empleo, son ideales para los laboratorios artesanales e industriales, como también para las pizzerías tradicionales.

La elevada capacidad de producción (700/1200 porciones/hora) las convierte en instrumentos indispensables para el mundo de la pizzería con fermentación de la masa en frigorífico.

PORCIONAR / REDONDEAR:

La máquina porcionadora / redondeadora volumétrica BM/2/AS es un aparato completo que porciona y redondea automáticamente la porción de masa para pizza. La BM/2/AS es la primera máquina porcionadora/redondeadora de ciclo continuo, proyectada para el mundo de la pizzería con fermentación de la masa en frigorífico.

Se introducen hasta 30 - 35 kg. de masa, no fermentada, en la tolva de alimentación superior y se elijen el cono y la campana en función del peso deseado, obteniendo así porciones bien dosificadas y redondeadas, listas para pasar a la fase sucesiva de fermentación.

El peso de la porción puede plantearse entre los 50 y los 300 gramos, con una tolerancia máxima del 10 %.

La producción horaria alcanza las 1200 bolas de masa/hora.