

Dough dividers & Rounders - Diviseuses / Bouleuses - Portionierer / Abrunder - Porcionadoras / Boleadoras

# PORZIONATRICI BM/8 ARROTONDATRICI AS/8



**oem**

exceeding Your expectations



## PORZIONATRICI

BM/8 - Range

D o u g h   d i v i d e r s   -   D i v i s e u s e s   -   P o r t i o n i e r e n   -   P o r c i o n a d o r a s

**I** La **Porzionatrice BM/8** è un apparecchio che consente di dividere in precise porzioni un impasto per pizza, panificazione e prodotti similari. La pezzatura ottenibile è compresa tra **60 e 900 gr.**, grazie a tre diversi coni di estrusione a grammatura stabilita. Precisione, semplicità d'utilizzo, quantità e qualità del lavoro rendono la macchina indispensabile in pizzeria e soprattutto nei laboratori di produzione industriale e artigianale.

### PORZIONARE:

Il moto di avanzamento della pasta viene fornito da una spirale a movimento lento, che consente di limitare al massimo le sollecitazioni subite dall'impasto durante la lavorazione; il taglio e la dosatura delle porzioni vengono assicurate dall'azionamento del coltello, tramite un sensore fotosensibile, e dal completo riempimento del tratto a sezione costante, presente all'estremità dei coni di estrusione utilizzati. A garanzia della sicurezza in ogni fase di lavoro, per l'intervento di appositi sensori, l'involontaria apertura della tramoggia di carico o l'accesso agli organi in movimento, provoca l'immediato arresto dell'apparecchio. Conformemente alle specifiche normative costruttive, inoltre, la porzionatrice impiega i materiali più adatti che, dove richiesto, sono a stretto uso alimentare.

**GB** The **BM/8 Portioning machine** is able to divide into exact portions a dough for pizza, panification and similar products. Thanks to three different extrusion cones with predetermined weight in grams, the range of the obtainable sizes goes from **60 up to 900 grams**.

This machine is a necessary tool in pizza restaurants and especially in the industrial field thanks to its precision, easiness in use, quantity and quality of the work.

### PORTIONING:

The dough progress motion is carried out by a slow motion spiral, which reduces as much as possible the dough stresses occurred during the processing stage. The dough is cut and divided into portions by a blade, through a light-sensitive sensor and the complete filling of the constant section part, at the end of the extrusion cones in use.

To grant safety conditions during any working phase, special sensors immediately stop the machine in case of unintentional opening of the inlet hopper or access to elements in motion. Moreover, in order to comply with the relevant requirements, the portioning machine is built according to these specifications and it is made of materials suitable for food processing machinery.

**F** La **Portionneuse BM/8** est un appareil qui permet de diviser en parts égales le pétrissage de la pizza, du pain et des produits similaires. La taille qu'on peut obtenir est comprise entre **60 et 900 grammes**, grâce à trois différents cônes d'extrusion à grammage fixe. Précision, usage simple, quantité et qualité du travail, rendent la machine indispensable pour la pizzeria et surtout dans les laboratoires de production industrielle et artisanale.

#### **COUPER :**

Le mouvement d'avancement de la pâte est effectué par une spirale à mouvement lent, qui permet de limiter au maximum les contraintes auxquelles est soumise la pâte pendant le travail; la coupe et le dosage des portions sont assurés par l'actionnement du couteau, par un capteur photosensible, et par le remplissage total de la partie à section constante à l'extrémité des cônes d'extrusion utilisés. A garantie de la sécurité dans chaque phase de travail, par l'intervention des capteurs spéciaux, une ouverture erronée de la trémie de chargement ou l'accès aux organes en mouvement, cause l'immédiat arrêt de l'appareil. En conformité aux normes de construction spécifiques, la portionneuse est fabriquée en utilisant les matériaux les plus aptes et, le cas échéant, matériaux pour usages alimentaires.



**D** Mit der **BM/8-Portioniermaschine** ist es möglich eine Mischung für Pizza, Brotbereitung oder ähnliche Produkte in gleichmässige Portionen zu teilen. Dank drei verschiedenen Extrusionskegeln mit vorbestimmtem Grammgewicht ist die zu erhaltende Grösse zwischen **60 und 900 Gr.** erreichen. Diese Maschine ist durch ihre Präzisions-, Arbeitsquantität und -qualität sowie ihre einfache Benutzung ein erforderliches Instrument in Pizzabäckereien und insbesondere im industriellen sowie handwerklichen Bereich.

#### **PORTIONIEREN:**

Die Vorschubbewegung des Teigs erfolgt durch eine Spirale mit langsamer Bewegung, dadurch werden die während des Bearbeitungsverfahrens entstehenden Mischungsbeanspruchungen äusserst reduziert; das Schneiden sowie die Dosierung der Portionen werden durch die Betätigung eines Messers, durch einen lichtempfindlichen Sensor und durch eine vollständige Einfüllung des sich am Ende der benutzten Extrusionskegel befindenden Teils mit gleichbleibendem Querschnitt, gewährleistet. Zur Gewährleistung der täglichen Sicherheitsumstände unter Bezugnahme auf eine ungewünschte Öffnung des Einlaufstrichters oder eine Erreichung der beweglichen Elemente erfolgt ein sofortiges Stoppen der Maschine durch dazu bestimmte Sensoren. Ausserdem wird die Portioniermaschine mit Materialien, die den spezifischen Baunormen sowie den Anforderungen bezüglich Maschinen des Lebensmittelbereichs entsprechen, gebaut.

**E** La **Porcionadora BM/8** es un aparato que permite dividir en porciones exactas masas para pizzas, pan u otros productos similares. El peso que se obtiene, gracias a tres conos de extrusión diferentes con gramaje establecido, varía de **60 a 900 gr.**

Precisión, simplicidad de uso, cantidad y calidad del trabajo son los factores que transforman a esta máquina en un aparato indispensable, que no puede faltar en las pizzerías y en las fábricas de producción artesanal e industrial.

#### **PORCIONAR:**

El movimiento de avance de la masa es hecho por una espiral de movimiento lento que permite limitar al máximo el esfuerzo al que se somete la masa durante su elaboración; el corte y la dosificación de las porciones están asegurados por el accionamiento del cuchillo a través de un sensor fotosensible y por el llenado completo del tramo con sección constante que se encuentra en el extremo de los conos de extrusión utilizados. Para garantizar la seguridad durante todas las fases de trabajo, si se abre involuntariamente la tolva de carga o se accede a los órganos en movimiento, intervienen unos sensores apropiados que paran inmediatamente el aparato. Además, en conformidad con las normativas específicas, la porcionadora se fabrica empleando los materiales más adecuados que, en las piezas que lo requieren, son exclusivamente para uso alimentario.



## ARROTONDATRICI

AS/8 - Range

Rounding machine - Machine à arrondir - Abrundungsmaschine - Boleadora

**I** L' **Arrotondatrice AS/8** è in grado di arrotondare pagnotte di impasto **da un minimo di gr 180 fino ad un massimo di gr 800 di prodotto**; l' elevata produttività offerta, può infatti lavorare mediamente 900 porzioni/ora, rende questa attrezzatura indispensabile nelle pizzerie in genere e trova preciso impiego nei laboratori artigianali-industriali dedicati alla produzione di pagnotte.

Il funzionamento è semplicissimo: una volta azionata la coclea, basta inserire le porzioni nella bocca di carico per recuperarle poi già arrotondate, e pronte per la lievitazione, in uscita dalla bocca sul lato opposto. Le comode protezioni laterali, tramite apposite manopole, facilitano apertura, ispezione e pulizia.

Questo apparecchio è "universale" in quanto le diverse grammature lavorate non comportano variazioni o cambi dell' attrezzatura in uso. La struttura, che si presenta robusta e dagli ingombri contenuti, combina materiali costruttivi certificati: gli organi interessati dal contatto con la pasta, in particolare, sono garantiti per l'uso alimentare a cui sono destinati. L'assemblaggio del cilindro rotante con la coclea formatrice si avvale di un particolare rivestimento: ciò assicura un elevato isolamento termico atto a prevenire il riscaldamento della pasta in lavorazione, anche dopo molte ore di utilizzo continuo.

L'**arrotondatrice AS/8** può essere dotata di supporto opzionale comprensivo di telaio portacassetta estraibile, per facilitare la raccolta del prodotto in uscita. L' apparecchiatura è dotata di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalle normative vigenti.

**GB** The **AS/8 rounding** machine is able to round dough loafs from a **minimum of 180 g to a maximum of 800 g of product**; its average output reaches 900 portions/hour; for this reason this machine can be considered necessary in pizza restaurants and especially in industrial structures or baker's shops for home made loafs.

Its functioning is very easy: the screw feeder has to be turned on then the portions can be inserted in the inlet and collected already rounded and ready to leaven, at the outlet at the opposite side. It is easy to open, inspect and clean thanks to its comfortable lateral protections with special grips.

It is a "universal" equipment, since in case of different weights in grams, there is no need of modifications or changes of the tool. The structure is sturdy and has small overall dimensions, it consists of a combination of certified building materials: the elements in contact with the dough are suitable for food, as required.

The assembling of the rotary cylinder with the forming screw feeder avails itself of a particular coating: this allows a remarkable heat insulation, which prevents the dough warming, even after several working hours.

The **AS/8 rounding machine** can be equipped with an optional support complete with an extractable container holding frame, in order to simplify the collection of the product at the outlet. The equipment complies with all the required safety systems.

**F** La **Machine Arrondir AS/8** peut arrondir boules de pâte de **180 gr minimum jusqu 800 gr de produit maximum**. La production moyenne est très élevée et arrive à **900 portions/heure**; cela rend cette machine indispensable dans les pizzerias en général et, notamment, son emploi est très exploité dans la production artisanale ou industrielle de boules.

Le fonctionnement de la machine est très simple: une fois la pelleteuse démarrée, il suffit d'insérer les portions dans le goulot de charge afin de les récupérer déjà arrondies et prêtes pour le levage à la sortie, qui se trouve du côté opposé. Les protections latérales, très pratiques et pourvues de poignées spéciales, facilitent l'ouverture, l'inspection et le nettoyage de la machine. Cet équipement est «universel» puisque, en cas de poids en grammes différents, il n'y a aucun besoin de modifier ou changer l'outillage en usage. La structure est robuste, ses dimensions très contenues et les matériaux utilisés pour sa construction sont certifiés: en particulier, les éléments en contact avec la pâte sont garantis pour l'emploi alimentaire auquel ils sont destinés. L'assemblage du cylindre rotatif avec la pelleteuse formatrice est revêtu de façon particulière et cela assure un isolation élevé qui prévient tout chauffage de la pâte, même après d'heures d'emploi continu. La **machine arrondir AS/8** peut être pourvue d'un support optionnel qui inclut un châssis porte-caisse extractible, pour faciliter l'enlèvement du produit en sortie. L'équipement est pourvu de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes en vigueur.



**D** Die **AS/8-Abrundungsmaschine** ist in der Lage Brotlaibe aus **mindestens g 180 bis maximal g 800 Produkt abzurunden**; nämlich kann man durch den hohen Durchsatz durchschnittlich **900 Portionen/Stunde** bearbeiten, aus diesem Grund ist diese Maschine für allgemeine Pizzabäckereien und besonders für industrielle und kleinere Bäckereien, wo Brotlaibe produziert werden, geeignet und daher als erforderlich zu betrachten.

Diese Maschine funktioniert in ganz einfacher Weise: sobald die Schnecke betätigt wird, sind die Portionen in die Einlauföffnung einzusetzen und diese dann an der Auslauföffnung an der gegenüberliegenden Seite schon abgerundet u. säuerungsbereit wieder zu nehmen. Durch die bequemen seitlichen Schutzvorrichtungen sind die Öffnungs-, Inspektions- sowie Reinigungsverfahren durch dazu bestimmte Handgriffe ganz einfach. Es handelt sich hier um eine "universelle" Maschine, da die verschiedenen bearbeiteten Grammgewichte mit keinen Werkzeugsänderungen oder -wechseln verbunden sind. Stabile Maschinenstruktur mit kleinen Aussenmassen aus einer Kombination von beschleunigten Werkstoffen: insbesondere sind die den Teig berührenden Elemente für Nahrungsmittel geeignete Teile. Der Einbau des Drehzylinders mit der Formschnecke bedient sich einer speziellen Verkleidung: das gewährleistet einen erheblichen Wärmeschutz, der in der Lage ist auch nach mehreren Betriebsstunden ein Aufwärmen des bearbeiteten Teigs zu vermeiden. Die **AS/8-Abrundungsmaschine kann** auch mit Optionshalter, der mit herausnehmbarem Behälterrahmen versehen ist, zur Vereinfachung der Sammlung des Produktes am Auslauf, geliefert werden. Die Maschine ist mit allen Sicherheitssystemen nach den geltenden Normen versehen.

**E** La **boleadora AS/8** puede redondear porciones de masa que van de **un mínimo de 180 g a un máximo de 800 g. de producto**; ofrece una elevada productividad que permite trabajar mediamente unas **900 porciones/hora**, por lo que se convierte en un aparato indispensable para las pizzerías en general y ocupa un sitio privilegiado en las panaderías artesanales-industriales para la elaboración de panes y hogazas.

El funcionamiento es muy simple: después de accionar la rosca de Arquímedes, sólo hay que introducir las porciones en la boca de carga y luego recuperarlas en la boca de salida que se encuentra del lado opuesto, ya redondeadas y listas para la fermentación. Las cómodas protecciones laterales, a través de las perillas apropiadas, facilitan la apertura, inspección y limpieza.

Este aparato es "universal", ya que trabajar con diferentes pesos no implica el cambio del equipo que se está utilizando. La estructura, sumamente resistente y con un volumen reducido, se fabrica combinando materiales certificados: en particular, los elementos que están en contacto con la masa están garantizados para el uso con productos alimenticios. El ensamblaje del cilindro giratorio con la rosca formadora lleva un revestimiento especial: esto asegura un elevado aislamiento térmico, adecuado para prevenir el calentamiento de la masa que se está elaborando, incluso después de muchas horas de uso continuo. La **boleadora AS/8 puede** equiparse con un soporte opcional con armazón porta-cajón extraíble, para facilitar la recogida del producto en la salida. El aparato está dotado de todos los sistemas de seguridad previstos por las normas vigentes.

# PORZIONATRICE

BM/8 - Range

## PORZIONATRICI

Portioning • Portionneuse  
Portionierer • Porcionadora

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	<b>BM/8</b>
<b>CODICE</b> Code Code Kode Codigo	<b>03140..</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	<b>47 x 120 x 63</b> L x P x H
<b>CAPACITÀ TRAMOGGIA</b> Tank capacity Capacité trémie Fülltrichter Kapazität Capacidad tolva	<b>30 kg</b>
<b>kW/Max • Volt</b>	<b>0,55 • 400~3N</b>
<b>PESO NETTO</b> Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	<b>105 Kg</b>



## CONI • Cones • Cônes • Trichter • Conos

per • for • pour • für • para	<b>BM/8</b>		
<b>CODICE</b> Code Code Kode Código	<b>AH09420</b>	<b>AH09320</b>	<b>AH10420</b>
<b>DIAMETRO CONO cm</b> Cone diameter Diametre cône Durchmesser Trichter Diametro cono	<b>Ø 5,0</b>	<b>Ø 6,5</b>	<b>Ø 7,6</b>
<b>PESO PASTA gr</b> Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	<b>60/150</b>	<b>150/400</b>	<b>400/800</b>
<b>UTILIZZO CONSIGLIATO gr</b> Suggested use Emploi conseillé Empfohlener Anwendungsbereich Usó aconsejado	<b>150</b>	<b>250</b>	<b>600</b>
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output Production Moyen Horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	<b>820</b>	<b>760</b>	<b>480</b>



# ARROTONDATRICE

AS/8 - Range

## ARROTONDATRICI

Rounders • Bouleuses  
Abrunder • Boleadoras

Modello • Model • Modèle  
Modell • Modelo **AS/8**

### CODICE

Code  
Code **03150..**  
Kode  
Código

### DIMENSIONI ESTERNE cm

Outside dimensions  
Dimensions extérieures **98,5 x 57 x 62**  
Außenmasse  
Dimensiones externas  
L x P x H

kW/Max • Volt **0,75 • 400-3N**

### PESO NETTO

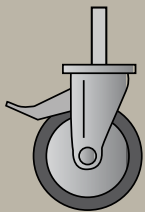
Net weight  
Poids net **105 Kg**  
Nettogewicht  
Peso neto



### SCIVOLO USCITA PASTA

Dough exit slide  
Goulotte pour la sortie de la pâte  
Rollschacht für Teigauslauf  
Salida bolas

## Supporti - Stands - Supports - Untergestelle - Soportes



### AC210R0

**CODICE • Code • Code • Kode • Código AC210R0**

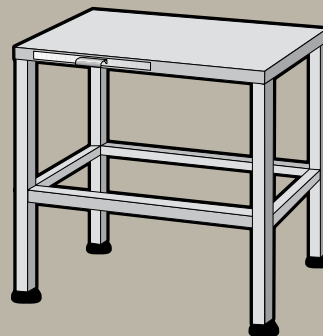
Set 4 ruote (2 anteriori con freno)

Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake)

Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins)

4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen)

Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)



### SU/302

86 x 53 x 70  
L x P x H

30 Kg

### SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO

Painted iron stand

Support en fer verni

Lackiertes Untergestell

Soporte de hierro barnizado

