



IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

ROLLER

— ar —

ARROTONDATRICE
ROUNDER
BOULEUSE
RUNDWIRKER
BOLEADORA



Particolarmente indicata per arrotondare pagnotte da un peso minimo di 200 sino ad un massimo di 4.000 grammi. La possibilità di regolare a piacimento l'eccentricità della campana mobile, permette di ottenere la stessa precisione di lavorazione in tutta la gamma di pezzatura. È dotata in uscita di un comodo nastro trasportatore.

L'alta produttività, fino a 1.800 pezzi/ora, permette di ottenere un notevole risparmio di tempo nella lavorazione.

Tutte le parti a diretto contatto con la pasta e gli organi meccanici sono facilmente accessibili rendendo così estremamente agevole la pulizia e la manutenzione.

Può essere facilmente abbinata alle nostre spezzatrici volumetriche ed altre macchine simili.

Caratteristiche tecniche :

- Struttura in acciaio
- Campana con movimento rotatorio planetario con possibilità di regolazione dell'eccentricità
- Campana ed anello rivestiti in feltro o in materiale antiaderente
- Nastro trasportatore in uscita
- Trasmissioni ad ingranaggi ed a cinghia
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Nastro trasportatore con motorizzazione indipendente



Makes round loaves from 200 to 4000 grams. You can adjust the movable bell eccentricity at your own discretion, thus assuring the same precision for the whole range of loaves.

Equipped with a practical conveyor belt fitted on the outfeed side.

Its high efficiency, (up to 1.800 pcs/hr) helps you to save much time out of the whole process. All parts coming into direct contact with dough, as well as all mechanic parts, are easily accessible, thus facilitating cleaning and maintenance. Can be easily combined with our volumetric dividing machine or similar ones.

Technical features :

- Steel body
- Planetary rotating bell with eccentricity adjustment
- Bell and ring either felt coated or in antiadhesive material
- Conveyor belt fitted at the machine's outfeed side
- Gear and belt drive
- The machine is wheelmounted and equipped with a locking device
- Conveyor belt with independent motor



Particulièrement indiquée pour bouler des miches d'un poids minimum de 200 g. jusqu' à un maximum de 4000 grammes. La possibilité de régler à discrétion l'excentricité de la cloche mobile, permet d'obtenir la même précision de boulage pour toute la gamme de morceaux calibrés. Elle est équipée, en sortie, d'un tapis roulant.

La productivité élevée, jusqu' à 1.800 pièces/heure, permet d'obtenir une importante économie de temps dans le travail. Toutes les parties en contact direct avec la pâte et les organes mécaniques sont facilement accessibles, ce qui rend ainsi extrêmement facile le nettoyage et la maintenance.

Elle peut être facilement accouplé à nos diviseuses-peseuses volumétriques ou autres machines semblables.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier
- Cloche avec mouvement rotatoire planétaire avec possibilité de réglage de l'excentricité
- Cloche et anneau revêtus en feutre ou en matériel antiadhésif
- Tapis roulant en sortie
- Transmission par engrenages et par courroie
- Mobile sur roues et équipée de dispositif de blocage
- Tapis roulant avec motorisation indépendante



Besonders für das Rundwirken von Brötchen und Broten mit einem Gewicht von Minimum 200 bis Maximum 4.000 gr geeignet. Die Exzentrizität der beweglichen Haube ist nach Anforderungen einstellbar und führt zur gleichmäßigen Präzision der gesamten Verarbeitung. Am Ausgang befindet sich ein Förderband.

Die hohe Produktionsleistung, bis 1.800 Stück pro Stunde, führt zu einer erheblichen Zeiteinsparung während der Verarbeitung. Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Oberflächen sind leicht zugänglich, reinigungs- und wartungsfreundlich. Unsere volumetrische Schneidmaschinen oder auch andere Maschinen können ohne weiteres damit verbunden werden.

Technische Daten :

- Stahlgestell
- Haube mit einstellbaren Exzentrizität und Umlaufbewegung
- Glocke und Ring mit Filz beschichtet oder aus nicht haftendem Material
- Ausgangsförderband
- Kettenantrieb und Zahnradgetriebe
- Auf Rädern fahrbar, mit Feststeller
- Förderband, von einen unabhängigen Motor angetrieben



Particolarmente indicada para redondear panecillos de un peso mínimo de 200 a un máximo de 4000 gramos. La



Campana con movimento rotatorio planetario regolabile a piacimento

Adjustable bell with planetary rotary motion

Cloche avec mouvement rotatoire planétaire réglable à discrétion

Einstellbare Glocke mit Umlaufbewegung

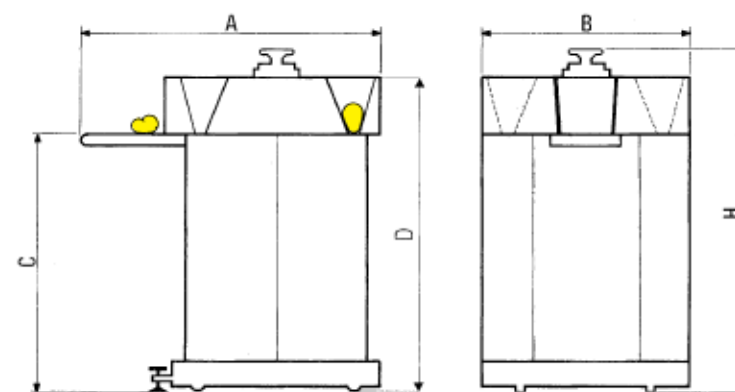
Campana con movimiento rotatorio planetario regulable a placer

possibilità di regolare a piacere el centro de la campana móvil permite obtener la misma precisión de trabajo en toda la gama de trozos. Está dotada a la salida de una cómoda cinta transportadora.

La alta productividad de hasta 1.800 trozos/hora permite obtener un notable ahorro de tiempo en el trabajo. Todas las partes en directo contacto con la pasta y los órganos mecánicos son fácilmente accesibles y la limpieza y la manutención son simples. Puede ser unida a nuestras despedazadoras volumétrica u otras.

Características técnicas :

- Estructura en acero
- Campana con movimiento rotatorio planetario con posibilidad de regular el centro
- Campana y anillos revestidos en fieltro o en material antiadherente
- Cinta transportadora a la salida
- Transmisión en cadena y en correa
- Móvil sobre ruedas y provisto de un sistema de bloqueo
- Cinta transportadora con motorización independiente



Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensiones	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada		
	(gr)	(Kw)	(HP)	
AR	200-4000*	0.55	0.75	
			Dimensioni ingombro (cm) Overall dimensions Dimensions d'encombrement Ausmaße Dimensiones en el espacio	
			Peso Weight Poids Gewicht Peso	
			A	B
			C	D
			H	
			130	78
			95	118
			135	190

* Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta
Approximates weights subjected to variations according to the kind of dough
Poids indicatifs passibles de changements d'après la typologie de la pâte
Wandelbare umgefahre Gewichte je nach Teigttyp
Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.