

Porzionatrici e arrotondatrici per pasta pizza



Porzionare/Arrotondare

La *porzionatrice/arrotondatrice volumetrica BM2AS* è un apparecchio completo che porziona ed arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. La *BM2AS* è la prima porzionatrice/arrotondatrice a ciclo continuo progettata per il mondo della pizzeria con maturazione della pagnotta a frigorifero. Si introducono fino a 30-35 kg d'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. La *BM2AS* viene fornita con una dotazione standard di 3 coni e 2 campane a scelta.

La *produttività oraria giunge fino a 1.200 palline/ora*.

1.200
palline/h



- **Produttività oraria: 1200 palline ora** (circa 700 per grammatura da 200 gr)
- **Capacità di porzionatura: da 50 a 300 gr** (con gli appositi coni e campane dedicati)
- **Precisione di porzionatura: tolleranza +/- 5%**

Codice	Descrizione	Modello	Capacità tramoggia kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OMOMB2AS	Porzionatrice - arrotondatrice	BM2AS	30	765 x 765 x 1.450	203	0,92	400/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Cono mm	Peso pasta g
OMAH027R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 3,5	50 / 70
OMAH021R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 4	60 / 100
OMAH022R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 4,5	90 / 130
OMAH023R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 5	120 / 160
OMAH024R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 5,5	150 / 190
OMAH025R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 6	180 / 220
OMAH026R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 6,5	210 / 250
OMAH044R0	Cono per BM/2+NT - BM/2+AS	ø 7	240 / 280
OMKA024R0	Campana per AS/T - BM/2+AS		50 / 80
OMKA025R0	Campana per AS/T - BM/2+AS		90 / 130
OMKA026R0	Campana per AS/T - BM/2+AS		140 / 180
OMKA027R0	Campana per AS/T - BM/2+AS		190 / 230
OMKA029R0	Campana per AS/T - BM/2+AS		220 / 260
OMKA028R0	Campana per AS/T - BM/2+AS		260 / 300



Cono BM/2+NT - BM/2+AS



CAMPANA AS/T - BM/2+AS