

**ARROTONDATRICE
ROUNDER
BOULEUSE
RUNDWIRKER
BOLEADORA**

Particolarmente indicata per arrotondare in modo delicato pagnotte da un peso minimo di 200 gr. fino ad un massimo di 2000 gr. 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.

L'alta produttività, fino a 1500 pezzi/ora, permette 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.

Predisposta per essere facilmente abbinata alla filonatrice FP (con la quale può formare un'unica macchina particolarmente compatta) ed alla spezzatrice volumetrica "ESPAÑA".

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
- Disponibile con nastro trasportatore in uscita
- Trasmissione ad ingranaggi ed a cinghia
- Ingranaggi movimento campana in bagno di grasso
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Predisposta per abbinamento con filonatore FP





Makes round loaves from 200 to 2000 grams. You can adjust the movable bell eccentricity at your own discretion, thus assuring the same precision for the whole range of loaves. Its high efficiency, (up to 1500 pcs/hr) helps you 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.

Designed to be easily combined with the FP moulder, to make-up an all in one compact machine, it can also be joined with the volumetric "ESPAÑA" divider.

Technical features:

- Bell and ring either felt coated or in anti-adhesive material
- Exit conveyor belt available
- Bell movement gears in grease bath
- Pre-set to be combined with FP loaf moulder



Particulièrement indiquée pour bouler des miches d'un poids minimum de 200 g. jusqu'à un maximum de 2000 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. La productivité élevée, jusqu'à 1500 piécé/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. Prévue pour être facilement accouplée à l'allongeuse FP, (avec laquelle elle peut former une machine unique extrêmement compacte), et à la diviseuse volumétrique "ESPAÑA".

Caratteristiche tecniche:

- Cloche et anneau revêtus en feutre ou en matériel antiadhésif
- Disponible avec bande transporteuse en sortie
- Engrenages mouvement cloche en bain de graisse
- Prévue pour être accouplée avec la façonneuse FP



Besonders für das Rundwirken von Brötchen und Broten mit einem Gewicht von min. 200 bis max. 2.000 gr geeignet.

Die Möglichkeit, die exentrische Bewegung der Glocke regulieren zu koennen, ermöglicht eine immer gleichbleibende Praezision bei der Bearbeitung der Teigteile verschiedener Groessen.

Die hohe Produktionsleistung, bis 1500 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.

Er ist so ausgeruestet, dass er auf einfache Weise mit dem volumetrischen Teigteiler "ESPAÑA" oder mit dem Langwirker FP, mit dem er eine einheitliche Maschine bilden kann, kombiniert werden kann.

Technische Daten:

- Glocke und Ring mit Filz beschichtet oder aus nicht haftendem Material
- Lieferbar mit Ausgangsfoerderband
- Antrieb der Glocke im Oelbad
- Vorrichtung fuer die Kombination mit dem Langwirker FP



Particularmente indicada para 1500 redondear panecillos de un



Campana con movimento planetario regulable a piacimento
Adjustable bell with planetary rotary motion
Cloche avec mouvement rotatoire planétaire réglable à discrétion
Einstellbare Haube mit Umlaufbewegung
Campana con movimiento rotatorio planetario regulable a placer

peso mínimo de 200 a un máximo de 2000 gramos.

La posibilidad de regular a placer el centro de la campana móvil permite obtener la misma precisión de trabajo en toda la gama de trozos.

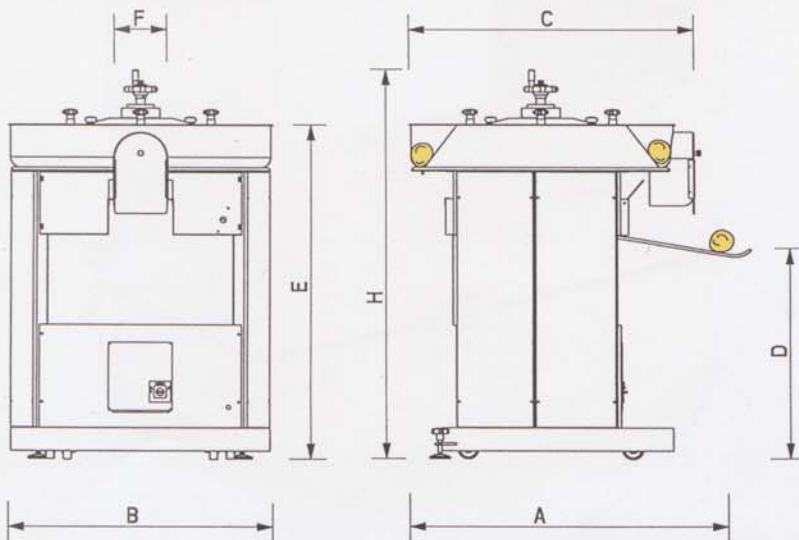
La alta productividad de hasta 1500 trozos/hora permite obtener un notable ahorro de tiempo en el trabajo.

Todas las partes en directo contacto con la pasta y los órganos mecánicos son fácilmente accesibles y la limpieza y la manutención son simples.

Predispuesta para ser fácilmente acoplada a la barradora FP, (con la cual puede formar una única máquina especialmente compacta), y a la contadora volumétrica "ESPAÑA".

Características Técnicas:

- Campana y anillos reveshidos en fieltro o en material antiadherente
- Disponible con cinta transportadora en salida.
- Engranaje con movimiento a campana con baño de grasa
- Dispuesta para ser acoplada con barradora FP.



Dimensioni ingombro (cm.)
Overall dimensions
Dimensions d'encombrement
Ausenmasse
Dimensiones en el espacio

A	B	C	D
125	102	110	85
E	F	H	
130	21	152	

Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezatura Sizes Morceaux Grösse Dimensiones	Produzione Production Production Produktion Producción
AR2	(gr)	(pcs/hr)
	200-2000	1500
	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso
	(Kw)	(Kg)
	1.0	315

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso
The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice
La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis
Die Firma kann irgendwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso