



Porzionatrici Arrotondatrici

Portioning and rounding machines
Portionier und Abrundermaschinen
Portionneuses-Bouleuses
Porcionadoras-Redondeadoras



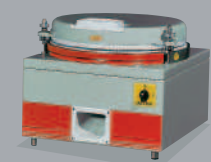
BM2AS



PGM



BM2



AST



PizzaGroup

Porzionatrici Arrotondatrici	modello model Modell modèle modelo		BM2 BM2M	AST ASTM	PGM40 PGM60	BM2AS BM2ASM
		Peso pasta Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	gr	50÷300	50÷300	250÷400 80÷270
Capacità Capacity - Fassungsvermögen - Capacité - Capacidad	kg	30	-	-		30
Impasto/ora Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure - Masa por hora	n.	1000÷1300	1000÷1300	1300		1000÷1300
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	230 1 Ph 50 Hz - 400 3 Ph 50 Hz		230 1 Ph 50 Hz		230 1 Ph 50 Hz 400 3 Ph 50 Hz
Potenza Power - Heizleistung - Puissance - Potencia	kW	0,55	0,37	0,55		0,92
Dimensioni macchina Machine sizes - Maschine Abmessungen Dimensions machine - Dimensiones máquina	lxpxh cm	47,5x76,5x74	57x61x50	25x76x68		76,5x76,5x145
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	lxpxh cm	57x85x74	70x64x65	30x80x71		57x85x74+79x85x105
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m³	0,36	0,29	0,17		1,06 (0,36+0,70)
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	91	76	40		203
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	98	85	50		255 (95+160)

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

Le macchine porzionatrici, arrotondatrici e combinate sono degli apparecchi completi che porzionano ed arrotondano la pasta della pizza o del pane. Sono di uso semplicissimo e si possono ottenere porzioni del peso desiderato ed un buon arrotondamento.

General characteristics

The portioning, rounding and combi machines are complete appliances which divide and round pizza or bread dough. Their use is very simple; the portions, well rounded, can have the desired weight.

Allgemeine Kennzeichen

Die Portionier, Abrunder und Kombi Maschinen sind komplette Geräte, die den Pizza oder Brotteig portionieren und runden. Ihre Benutzung ist sehr einfach und kann man gut gerundete Portionen nach dem erwünschten Gewicht erreichen.

Caractéristiques générales

Les portionneuses, bouleuses et combinées sont des appareils complets qui portionnent et rondissent la pâte à pizza ou à pain. Leur emploi est très simple et on peut obtenir des portions au poids souhaité et avec un bon arrondissement.

Características generales

Las porcionadoras, redondeadoras y combinadas son aparatos completos que dividen en porciones y redondean la masa para pizza o para pan. Son de empleo muy simple y se pueden obtener porciones al peso deseado y bien redondeadas.

Accessori

disponibili a vostra scelta

Accessories available at your choice

Verfügbare Zubehöre nach Ihrer Wahl

Accessories disponibles à votre choix

Acesoiros disponible a vuestra elección



cod.	gr
AH027	50/70
AH021	60/100
AH022	90/130
AH023	120/160
AH024	150/190
AH025	180/220
AH026	210/250
AH044	240/280



cod.	gr
KA024	50/80
KA025	90/130
KA026	140/180
KA027	190/230
KA028	260/300
KA029	220/260

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com