Dough dividers & rounders - Diviseuses / bouleuses - Portionierer / Abrunder - Porcionadoras / boleadoras

PORZIONATRICI - ARROTONDATRICI

BM/2+NT - BM/2+AS - AS/T



exceeding Your expectations



PORZIONATRICE ARROTONDATRICE

BM/2+AS

Dough dividers & rounders - Diviseuses / bouleuses - Portionieren / Abrunder - Porcionadoras / boleadoras

I Le macchine professionali OEM permettono di porzionare (**Porzionatrice mod. BM/2**) oppure porzionare e arrotondare (**Porzionatrice/Arrotondatice mod. BM/2/AS**) o solo arrotondare (**Arrotondatrice da banco mod. AS/T**) le pagnotte di pasta per pizza in base alle grammature prescelte (da un minimo di gr.50 ad un massimo di gr.300).
In virtù delle ridotte dimensioni e del loro facile impiego, questi apparecchi si rivelano ideali per l'inserimento nel laboratorio di produzione artigianale-industriale come pure nella tradizionale pizzeria.
L'elevata capacità produttiva (700/1200 pezzi/ora) rende tali macchine strumenti indispensabili per il mondo della pizzeria con fermentazione della pasta a frigorifero.

PORZIONARE / ARROTONDARE:

La **porzionatrice/arrotondatrice volumetrica BM/2/AS** è un apparecchio completo che porziona ed arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza.
La **BM/2/AS** è la prima porzionatrice/arrotondatrice a ciclo continuo progettata per il mondo della pizzeria con maturazione della pagnotta a frigorifero. Si introducono fino a Kg. 30 - 35 di 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. Il peso della pagnotta può essere impostato fra i 50 e i 300 grammi con una tolleranza massima del 10 %.
La **BM/2/AS** viene fornita con una dotazione standard di 1 cono e 1 campana a scelta.
La produttività oraria giunge fino a 1200 palline/ora.

GB OEM machines can portion the mixing dough loafs (**Dough Divider, mod. BM/2**) or portion and round (**Dough Divider and Rounder, mod. BM/2/AS**) or only round them (**Dough Rounder, mod. AS/T**), according to the chosen weight in grams (from a minimum of 50 g to a maximum of 300 g).
Thanks to their small dimensions and easy use, they are the ideal instruments for an industrial lab as well as the classical pizzeria.
Their high productivity (700/1200 pieces per hour) makes these machines essential in pizzerias using refrigerated loaf fermentation.

PORTIONING AND ROUNDING:

The **volumetric Dough Divider and Rounder BM/2/AS** is a complete equipment to make portions and automatically round the dough mixing loaf.
The **BM/2/AS** is the first making and rounding machine with a continuous process, designed for pizzerias with cooled loaf leavening.
You can introduce up to 30-35 kg unleavened dough in the top hopper and choose the appropriate cone and bell according to the wished weight, the obtained portions are well dosed and rounded, ready for the following leavening phase.
The loaf weight can be set up between 50 and 300 gr. with a maximal tolerance of 10%. The **BM/2/AS** is delivered with a standard equipment of 1 cone and 1 bell to be chosen from a list.
The productivity per hour reaches 1200 balls/hour.

F Les machines professionnelles OEM offrent la possibilité de couper (**Diviseuse mod. BM/2**) ou de couper et arrondir (**Diviseuse/Bouleuse mod. BM/2/AS**) ou à arrondir seulement (**Bouleuses à banc mod. AS/T**) les boules de pâte à pizza sur la base des grammages préétablis (de 50 g. min. à 300 g. max.).
Grâce aux dimensions réduites et à leur facile utilisation, elles sont idéales à etre insérées dans le laboratoire de production artisanale et/ou industrielle comme dans la pizzeria traditionnelle.
L'élevée capacité de production (700/1200 pièces/heure) rend ces machines indispensables pour l'activité de pizzeria avec fermentation de la pâte dans la chambre froid.

COUPER / ARRONDIR:

La **diviseuse/bouleuse volumétrique BM/2/AS** est un appareil complet qui coupe et arrondit automatiquement la boule de pâte pour pizza. La **BM/2/AS** est la première diviseuse/bouleuse à cycle continue projetée pour le secteur de la préparation de pizza qui inclut la maturation de la boule dans la chambre frigorifique. On introduit jusqu'à 30-35 Kg. de pétrissage non levé dans la trémie supérieure et on choisit le cône et l'escargot selon le poids désiré en obtenant des portions bien dosées et arrondies, prêtes pour être passée à la phase du levage.
Le poids de la boule de pâte peut être établi entre 50 et 300 g. avec une tolérance max. de 10%. La **BM/2/AS** est fournie avec l'équipement standard de 1 cône et 1 escargot, à votre choix.
La production horaire peut atteindre une quantité jusqu'à 1200 portions/heures.



D Professionelle Geräte ermöglichen den Pizzateig nach der gewählten Grammatur (von mind. 50 gr. bis max. 300 gr.) zu formen (**Portionierer Mod. BM/2**) zu teilen und abrunden (**Portionier- und Abrundungsmaschine Mod. BM/2/AS**) oder nur abzurunden (**Abrunder Mod. AS/T**), dank den kleinen Abmessungen und den einfachen Gebrauch, sind sie das Ideale für den handwerklichen-industriellen Labor und für die traditionelle Pizzeria.
Die hohe Produktionsfähigkeit (700/1200 Stk./Stunde) macht solche Maschinen in der Welt der Pizzeria mit Kaltmistverfahren unverzichtbar.

PORTIONIEREN UND ABRUNDEN:

Die **volumetrische Portionier-Abrundmaschine BM/2/AS** ist ein vollständiges Gerät, der den Laib des Pizzateigs automatisch teilt und abrundet. Die **BM/2/AS** ist die erste entwickelte Portionierer/Abrundungsmaschine mit Dauerzyklus, welche entwickelt für die Welt der Pizzeria mit Kaltmistverfahren des Laibs entwickelt worden ist.
Man führt bis 30-35 kg von nicht gegärten Teig in den oberen Trichter ein und wählt der Konus oder die Glocke, je nach gewünschtem Teiggewicht. Dadurch werden gut dosierte und geformte Stücke hergestellt, welche für die folgende Phase des Aufgehens bereit sind. Das Gewicht des Laibs kann auf 50 bis 300 Gramm eingestellt werden, mit einer maximalen Toleranz von 10%. Die **BM/2/AS** wird standardmässig mit 1 Trichter und 1 Schnecke wahlweise ausgestattet.
Die Stundenleistung beträgt maximal 1200 Kugeln/ Stunde.

E Las máquinas profesionales OEM pueden porcionar (**Máquina porcionadora mod. BM/2**) o bién porcionar y redondear (**Máquina porcionadora / redondeadora mod. BM/2/AS**) o sólo redondear (**Máquina redondeadora de sobremesa mod. AS/T**) las porciones de masa para pizza según el gramaje seleccionado (de un mínimo de 50 gr a un máximo de 300 gr).
En virtud de sus reducidas dimensiones y su fácil empleo, son ideales para los laboratorios artesanales e industriales, como también para las pizzerías tradicionales.
La elevada capacidad de producción (700/1200 porciones/ hora) las convierte en instrumentos indispensables para el mundo de la pizzería con fermentación de la masa en frigorífico.

PORCIONAR / REDONDEAR:

La **máquina porcionadora / redondeadora volumétrica BM/2/AS** es un aparato completo que porciona y redondea automáticamente la porción de masa para pizza. La **BM/2/AS** es la primera máquina porcionadora/redondeadora de ciclo continuo, proyectada para el mundo de la pizzería con fermentación de la masa en frigorífico.
Se introducen hasta 30 - 35 kg. de masa, no fermentada, en la tolva de alimentación superior y se elijen el cono y la campana en función del peso deseado, obteniendo así porciones bien dosificadas y redondeadas, listas para pasar a la fase sucesiva de fermentación.
El peso de la porción puede plantearse entre los 50 y los 300 gramos, con una tolerancia máxima del 10 %. La **BM/2/AS** está provista de un equipo estándar de 1 cono y 1 caracola a elección.
La producción horaria alcanza las 1200 bolas de masa/hora.

PORZIONATRICE

BM/2+NT

Dough dividers - Diviseuses - Portionieren - Porcionadoras



F **COUPER:**

La **diviseuse volumétrique BM/2** fonctionne avec l'introduction de 30-35 Kg. de pétrissage non levé, dans la trémie supérieure.
Après avoir choisi et positionné le cône correspondant au grammage désiré, on procède à couper.
Le poids de la portion peut être établi entre 50 et 300 g. avec une tolérance max. de 10%. La machine est fournie de 1 cône, à votre choix.
La production horaire atteint 1200 portions/heure.

I **PORZIONARE:**

La **porzionatrice volumetrica BM/2** funziona introducendo fino a Kg. 30 - 35 d'impasto, non lievitato, nella tramoggia superiore e, dopo aver scelto e posizionato il cono corrispondente alla grammatura desiderata, si procede alla porzionatura.
Il peso della porzione può essere impostato fra i 50 e i 300 grammi con una tolleranza massima del 10%. La macchina viene fornita con una dotazione standard di 1 cono a scelta.
La produttività oraria giunge fino a 1200 porzioni / ora.

D **PORTIONIEREN:**

Die **volumetrische Portionermaschine BM/2** funktioniert, indem man bis 30 - 35 Kg von nicht gegärten Teig in den oberen Trichter einführt werden und nachdem die gewünschte Grammatur des entsprechenden Konus auswählt und positioniert; danach geht sie automatisch zur Teilung über.
Das Gewicht der Portion kann auf 50 bis 300 Gramm eingestellt werden mit einer maximalen Toleranz von 10%. Die Maschine wird mit einer Standardausrüstung von 1 Trichter wahlweise ausgeführt.
Die Stundenproduktion beträgt maximal 1200 Portionen.

GB **PORTIONIEREN:**

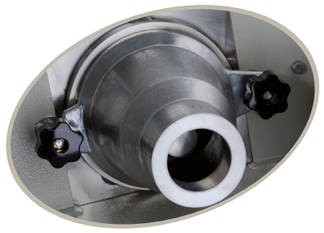
The **BM/2 volumetric Divider** works introducing up to 30-35 kg of unleavened dough in the top hopper, and, after choosing and positioning the cone, corresponding to the desired weight in grams, the portioning begins.
The portion weight can be set between 50 and 300 grams with a 10% maximal tolerance. The machine is delivered with a standard equipment of 1 cone to be chosen from a list.
The productivity per hour reaches 1200 portions/hour.

E **PORCIONAR:**

La **máquina porcionadora volumétrica BM/2** funciona introduciendo hasta 30 - 35 kg. de masa, no fermentada, en la tolva de alimentación superior y, después de haber elegido y ubicado el cono correspondiente al gramaje deseado, se porciona la masa.
El peso de la porción puede ser planteado entre los 50 y los 300 gramos, con una tolerancia máxima del 10%. La máquina está provista de un equipo estándar de 1 cono a elección.
La producción horaria alcanza las 1200 bolas de masa/hora.







ARROTONDATRICE

AS/T

Rounders - Bouleuses - Abrunder - Boleadoras



I **ARROTONDARE:**

L'arrotondatrice da banco AS/T arrotonda porzioni di impasto per pizza in base alla grammatura desiderata, garantendo sfericità e compattezza alla pagnotta tagliata precedentemente.
Le dimensioni ridotte ed un funzionamento semplicissimo ne determinano, da tempo, vasta applicazione.
Per un utilizzo continuato si consiglia di preparare ogni volta una discreta quantità di pezzi già tagliati (manualmente o con **porzionatrice BM/2**).
La macchina è dotata di una campana da scegliere tra quelle a disposizione.
L'arrotondatrice da banco AS/T arrotonda fino a 1000 - 1200 palline/ora.

GB **ROUNDING:**

The **AS/T Rounding machine** rounds dough portions according to the desired weight in grams, and guarantees roundness and compactness to the previously cut loaf. Its small dimensions and its easy running have made its use even wider.
For a continuous use we advice to prepare from time to time a medium quantity of already cut pieces (by hand or with a **BM/2 portioning machine**). The machine is equipped with a bell, to be chosen among the available ones.
The AS/T rounding machine rounds up to 1000-1200 balls per hour.

D **ABRUNDEN:**

Die **Abrundungsmaschine AS/T** rundet Pizzateigs je nach der gewünschten Grammatur, dabei wird die Kugelform und Beständigkeit des vorher geschnittenen Laibes gesichert.
Die kleinen Abmessungen und der einfache Betrieb garantieren den Gebrauch sowohl im Labor als auch in der herkömmlichen Pizzeria.
Für ein dauerhaftes Gebrauch, wird jedes mal eine einen Vorrat von vorgeschrittenen Teilen vorzubereiten (manuell oder mit **Teilungsmaschine BM/2**) empfohlen.
Die Maschine ist mit einer Glocke ausgestattet, die man unter den verfügbaren auswählen kann.
Die AS/T Abrundungsmaschine rundet bis zu 1000-1200 Kugeln/Stunde.

F **ARRONDIR:**

La **bouleuse de banc AS/T** arrondit les portions de pétrissage pour pizza selon le grammage désiré, en garantissant la forme sphérique et la compacité de la boule de pétrissage précédemment coupée.
Les dimensions réduites et le fonctionnement très simple permettent de l'utiliser aussi bien dans un laboratoire artisanal que dans une pizzeria traditionnelle. Pour une utilisation continuelle, on conseille de préparer de fois en fois une certaine quantité de pièces coupées (manuellement ou par la **diviseuse BM/2**). La machine est dotée d'un escargot à choisir parmi les six à disposition.
La bouleuse de banc AS/T arrondit jusqu'à 1000-1200 boules/heur.

E **REDONDEAR:**

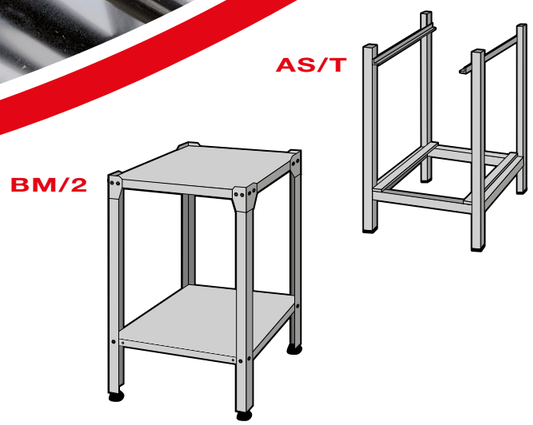
La **máquina redondeadora AS/T** redondea las porciones de masa para pizza según el gramaje deseado, garantizando la esfericidad y la consistencia de la masa anteriormente cortada.
Sus dimensiones reducidas y su funcionamiento muy simple han ampliado sumamente su empleo.
Para un uso continuado, se aconseja preparar una cierta cantidad de porciones ya cortadas (manualmente o con la **porcionadora BM/2**).
La redondeadora de sobremesa AS/T redondea hasta 1000 - 1200 bolas de masa / hora y está dotada de una caracola a elección entre las disponibles.











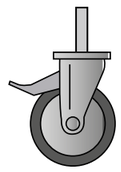
SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO • Painted iron stand • Support en fer verni Lackiertes Untergestell • Soporte de hierro barnizado

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	BM/2	AS/T
CODICE Code Code Kode Codigo	**OMSU440..**	**OMSU441..**
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	**49 x 60 x 60** L x P x H	**53 x 57 x 85** L x P x H

Opzionale - Optional
Optionnel - Extra - Opcional

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo **OMAC210R0..**

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)



PORZIONATRICI / ARROTONDATRICI • Dough dividers & rounders • Diviseuses / bouleuses Portionierer / Abrunder • Porcionadoras / boleadoras

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	BM/2+AS	BM/2+NT	AS/T
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	**76,5 x 76,5 x 145** L x P x H	**47,5 x 76,5 x 74** L x P x H	**57 x 61 x 50** L x P x H
CAPACITÀ TRAMOGGIA Tank capacity Capacité trèmie Kapazität des Trichters Capacidad tolva	**30** Kg	**30** Kg	–
kW/Max • Volt	**0,84 • 400~3N**	**0,48 • 400~3N**	**0,37 • 400~3N**
PESO NETTO Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	**182** Kg	**98** Kg	**73** Kg

CONI • Cones • Cônes • Trichter • Conos

per • for • pour • für • para	BM/2 - BM/2/AS							
CODICE Code Code Kode Codigo	**AH027RO**	**AH021RO**	**AH022RO**	**AH023RO**	**AH024RO**	**AH025RO**	**AH026RO**	**AH044RO**
DIAMETRO CONO cm Cone diameter Diametre cône Durchmesser des Trichters Diametro cono	**Ø 3,5**	**Ø 4,0**	**Ø 4,5**	**Ø 5,0**	**Ø 5,5**	**Ø 6,0**	**Ø 6,5**	**Ø 7,0**
PESO PASTA gr Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	**50/70**	**60/100**	**90/130**	**120/160**	**150/190**	**180/220**	**210/250**	**240/300**







CAMPANE • Bells • Escargots • Schneckenghäuse • Caracolas

per • for • pour • für • para	AS/T - BM/2/AS					
CODICE Code Code Kode Codigo	**KA024RO**	**KA025RO**	**KA026RO**	**KA027RO**	**KA029RO**	**KA028RO**
PESO PASTA gr Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	**50/80**	**90/130**	**140/180**	**190/230**	**220/260**	**260/300**

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraigrantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindilch anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behait sich das Recht vor zu jecler Zeit technische Anderungen vorzunehmen. Los datos tecnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.

exceeding Your expectations

oem - ALI Spa
Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, (MN) Italy
Tel. +39 0376 910511 - Fax +39 0376 920754
info@oemali.com - **www.oemali.com**

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence