



50/300 gr

Mod. Cod.	Capacità tramoggia Tank capacity	kW Max	Alimentazione* Supply*	Dim. Esterne (L x P x A) Outside dim. (W x D x H)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight
	kg		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg
BM2AS **OM00845..** **+ OM00971..**	30	0,84	400 50 3N	**76,5 x 76,5 x 145,5**	85 x 56 x 73 0,347 80 x 85 x 103 0,7	80 / 92 (BM2) 102 / 142 (AS)

COMPRESI NEL PREZZO nr. 1 CONO + nr. 1 CAMPANA - 1 CONE + 1 BELL included in the price
1 CÔNE + 1 ESCARGOT inclus dans le prix - 1 TRICHTER + SCHNECKE inbegriffen - Incluidos en el precio 1 CONO + 1 CARACOL

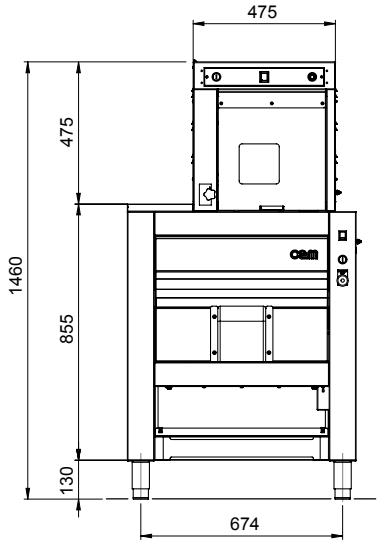
*Voltaggi speciali a richiesta - *Special voltages available upon request - *Voltages spéciaux sur demande - *Sonderspannungen auf Anfrage - *Voltajes especiales disponibles

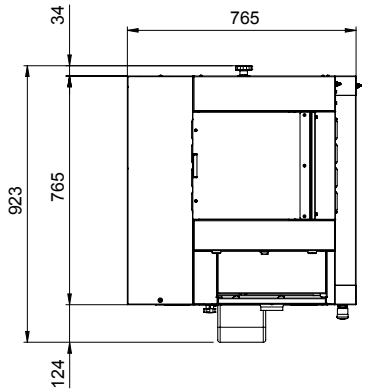




PORZIONATRICE - ARROTONDATRICE

Dough Divider & Rounder
Diviseuse - Bouleuse
Portionier-Teigabrunder
Porcionadora - Redondeadora





Mod. Cod.	Info	Diametro cono - Peso pasta Cone diameter - Net weight	
		ø cm / gr	
OMAH027R0	**CONI** Cones Cônes Trichter Conos **BM2AS**	ø 3,5 - 50/70 gr	
OMAH021R0		ø 4 - 60/100 gr	
OMAH022R0		ø 4,5 - 90/130 gr	
OMAH023R0		ø 5 - 120/160 gr	
OMAH024R0		ø 5,5 - 150/190 gr	
OMAH025R0		ø 6 - 180/220 gr	
OMAH026R0		ø 6,5 - 210/250 gr	
OMAH044R0		ø 7 - 240/300 gr	
OMKA024R0	**CAMPANE** Bells Escargots Schnecken Campanas **BM2AS**	50/80 gr	
OMKA025R0		90/130 gr	
OMKA026R0		140/180 gr	
OMKA027R0		190/230 gr	
OMKA029R0		220/260 gr	
OMKA028R0		260/300 gr	

Dotazione da confermare all'ordine!
Outfit to be confirmed with the order! - Dotation à confirmer dans la commande! - Ausstattung beim Bestellung zu bestätigen! - Dotación de confirmarse junto al pedido!

mod. BM2AS - Optionals

		cm / cm / m³	kg	
AST **OMAC199R0**	**Set di 4 ruote (2 con freno) - H = 10 cm** Set of 4 wheels (2 with brakes)			

The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

IT - AVVERTENZE PER UN USO OTTIMALE

1 - Mantenere pulito il nastro trasportatore. 2-Le parti che devono essere pulite non devono essere messe in lavastoviglie. 3 - I pesi delle porzioni possono avere una tolleranza del +/- 5% del peso impostato. 4 - Consigliamo sempre di effettuare due passaggi in arrotondatrice per avere la pallina più liscia e rotonda possibile. 5 - Per far sì che l'arrotondatrice lavori al meglio, verificare che la campana sia distante dai 2 ai 3 millimetri dal piatto rotante e che le 3 molle non siano tese al massimo ma che abbiamo agio di muoversi ed "accompagnare" l'impasto durante la fase di arrotolatura. 6 - Utilizzare impasti con idratazione massima del 60%, altrimenti risultano difficili da lavorare per la macchina. 7 - Fare riposare per 20 minuti l'impasto coperto da un velo d'olio su un banco, prima di posizionarlo all'interno della porzionatrice. 8 - Più c'è impasto all'interno della vasca della porzionatrice (max 30kg), meglio efficacemente lavora la macchina. 9 - Le prime 5/6 palline e le ultime 2/3, possono avere pesi difformi da quelli impostati.

EN - INSTRUCTIONS FOR OPTIMAL USE

1 - Keep the conveyor belt clean. 2 - Do not place parts that need cleaning in the dishwasher. 3 - Allow a tolerance of +/- 5% on the set weight of the portions. 4 - We recommend rounding twice in order to get the smoothest and roundest balls possible. 5 - To ensure that the rounder works at its best, check that there is a space of 2 to 3 millimeters between the bell and the turntable and that the 3 springs are not in full tension but that they can move and "accompany" the dough during the rolling phase. 6 - Use doughs with a maximum hydration of 60%, otherwise it will be difficult to work with the machine. 7 - Let the dough, covered with a thin layer of oil, rest on a bench for 20 minutes, before placing it in the divider. 8 - The more dough there is inside the machine tank (max 30 kg), the better the machine will work. 9 - The first 5/6 balls and the last 2/3 balls may have different weights from those set.

FR - MODE D'EMPLOY IDÉAL

1 - Gardez la bande transporteuse propre. 2 - Les pièces nécessitant un nettoyage ne doivent pas être placées au lave-vaisselle. 3 - Les poids des portions peuvent avoir une tolérance de +/- 5% sur le poids réglé. 4 - Nous recommandons toujours de faire deux passages dans la bouleuse pour avoir un pâton le plus lisse et le plus rond possible. 5 - Pour que la bouleuse fonctionne au mieux, vérifiez que la cloche soit à 2-3 millimètres du plateau tournant et que les 3 ressorts ne soient pas complètement tendus mais qu'ils puissent se déplacer et "accompagner" la pâte pendant la phase de laminage. 6 - Utilisez des pâtes avec une hydratation maximale de 60%, sinon elles seront difficiles à gérer pour la machine. 7 - Laissez reposer la pâte 20 minutes sur un comptoir, recouverte d'une fine couche d'huile, avant de la placer dans la portionneuse. 8 - Plus il y a de pâte dans la cuve de la portionneuse (max 30kg), plus la machine sera performante. 9 - Les 5/6 premières boules et les 2/3 dernières boules peuvent avoir des poids différents par rapport aux fixés.

DE - WARNHINWEISE FÜR DEN OPTIMALEN GEBRAUCH

1 - Halten Sie das Förderband sauber. 2 - Teile, die gereinigt werden müssen, sollten nicht in die Spülmaschine gegeben werden. 3 - Portionsgewichte können eine Toleranz von +/- 5 % des eingestellten Gewichts haben. 4 - Wir empfehlen immer, zwei Durchgänge durch den Abrunder zu machen, um einen möglichst glatten und runden Ball zu erhalten. 5 - Um sicherzustellen, dass die Abrunder-Maschine optimal funktioniert, stellen Sie sicher, dass die 3 Federn nicht vollständig gespannt sind, sich aber bewegen und den Teig während der Ausrollphase „begleiten" können. 6 - Verwenden Sie Teige mit einem maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 60 %, da diese sonst für die Maschine schwierig zu verarbeiten sind. 7 - Lassen Sie den Teig 20 Minuten lang mit einer dünnen Schicht Öl bedeckt auf einer Arbeitsfläche ruhen, bevor Sie ihn in die Portionsmaschine geben. 8 - Je mehr Teig sich im Tank der Portioniermaschine befindet (maximal 30 kg), desto besser funktioniert die Maschine. 9 - Die ersten 5/6 Bälle und die letzten 2/3 können ein anderes Gewicht als die eingestellten haben.

ES - INSTRUCCIONES PARA UN USO IDEAL

1 - Mantener limpia la cinta transportadora. 2 - Las piezas que necesitan limpieza no deben colocarse en el lavavajillas. 3 - Los pesos de las porciones pueden tener una tolerancia de +/- 5% del peso establecido. 4 - Siempre recomendamos pasar dos veces en la redondeadora para tener una bola lo más suave y redonda posible. 5 - Para que la boleadora funcione al máximo, comprobar que la campana esté a una distancia de 2 a 3 milímetros del plato giratorio y que los 3 muelles no estén totalmente tensados, sino que puedan moverse y "acompañar" la masa durante la fase de enrollado. 6 - Utilizar masas con una hidratación máxima de 60%, de lo contrario será difícil de trabajar con la máquina. 7 - Dejar reposar la masa sobre una mesa durante 20 minutos, cubierta con una fina capa de aceite, antes de colocarla en la porcionadora. 8 - Cuanta más masa haya dentro del depósito de la porcionadora (máximo 30 kg), mejor funcionará la máquina. 9 - Las primeras 5/6 bolas y las últimas 2/3 pueden tener pesos distintos de los establecidos.