



porzionatrici e arrotondatrici

porzionatrice + arrotondatrice BM2AS
porzionatrice BM2
arrotondatrice da banco AST

Porzionatrici e arrotondatrici





oem
YOUR PIZZA HUB

www.oemali.com

oemali.com



EMERGENCY
STOP



Porzionatrici e arrotondatrici

Risultati di alto livello

PORZIONATRICE BM2
PORZIONATRICE + ARROTONDATRICE BM2AS
ARROTONDATRICE DA BANCO AST

Un vero aiuto per preparare le porzioni per le basi delle tue pizze. Macchine funzionali e robuste, assicurano un'ottima resa, velocizzano il processo di produzione della pizza e garantiscono risultati sempre perfetti.



Perché scegliere le porzionatrici e arrotondatrici Oem?

PRODUZIONE DI PAGNOTTELLE DI VARIE DIMENSIONI

Da 50 fino a 300 g (con gli appositi "coni estrusori" per porzionare e "campane arrotondanti" associate per arrotondare).

PAGNOTTELLE DI FORMA SFERICA, COMPATTE E LISCE

Dimensioni uniformi, forma compatta ben chiusa.

NESSUNO SPRECO

Elevata precisione di porzionatura (tolleranza +/- 5%). In questo modo puoi recuperare e re-impastare tutti gli avanzi.

ESTREMA FACILITÀ D'USO

Una volta impostata, la macchina lavora autonomamente secondo le tue esigenze senza richiedere ulteriori interventi.

SALVAGUARDIA DELLA SALUTE

Il loro utilizzo ti evita di sviluppare malattie professionali quali artriti della spalla e tunnel carpale.

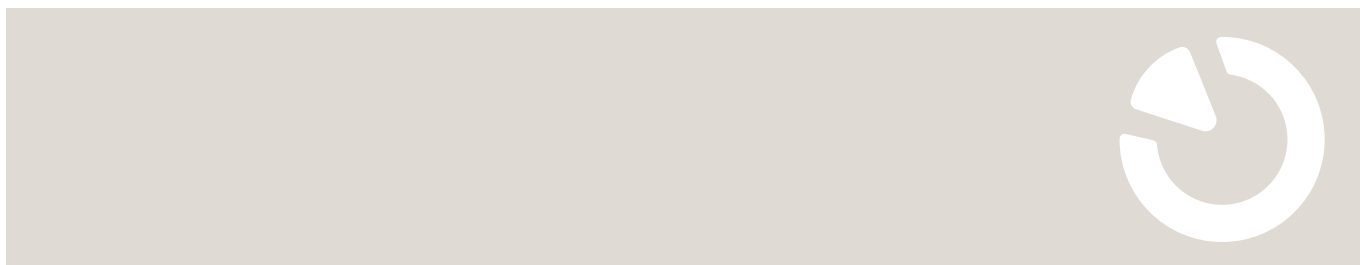
DIMENSIONI RIDOTTE

Compatte e poco ingombranti, puoi collocarle in qualunque locale, dalla tradizionale pizzeria ai laboratori di produzione artigianale-industriale.

FACILE PULIZIA

Completamente in acciaio inox, l'interno della macchina può essere facilmente pulito con una spugna umida, mentre gli accessori (spirale e coltello) sono completamente smontabili e possono essere anche lavati in lavastoviglie.

I coni, in alluminio, possono essere lavati a mano; le campane e i dischi devono essere puliti con una spugna umida. Per velocizzare l'operazione, ti consigliamo di pulire la macchina subito dopo il suo utilizzo.



Porzionatrici e arrotondatrici

Modelli



Porzionatrice + arrotondatrice BM2AS

Due funzioni in un solo modello: BM2AS porziona e arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. Puoi introdurre fino a 30-32 kg di impasto e ottenere porzioni ben dosate e arrotondate. Grazie alla sua elevata produttività, puoi programmare il tuo lavoro: non sei costretto a fare impasti giornalieri e puoi stoccare le palline in frigorifero per i processi di maturazione e lievitazione.

Porzionatrice BM2

Ti permette di inserire fino a 30-32 kg d'impasto e di impostare il peso della porzione (da 50 a 300 g), scegliendo il cono corrispondente alla grammatura desiderata. La produttività oraria è molto elevata: fino a 1200 porzioni da 50 g all'ora. È molto apprezzata anche per porzionare l'impasto delle piadine.

Porzionatrici e arrotondatrici

Modelli



cono



campana fronte



campana retro



Arrotondatrice da banco AST

Arrotonda le porzioni di impasto in base alla grammatura desiderata (da 50 a 300 g), garantendo sfericità e compattezza. Piccola e compatta, la puoi collocare in ogni spazio ed è molto facile da utilizzare: la nostra arrotondatrice è un grande aiuto per il tuo lavoro perché puoi inserire una porzione ogni 3 secondi!

Coni e campane

Puoi acquistare coni e campane di diverse dimensioni, in base alle grammature di impasto desiderate.



Porzionatrici / Arrotondatrici

	DIMENS. ESTERNE	CAPACITÀ TRAMOGGIA	kW/Max - Volt	PESO NETTO
COD	cm L x P x H	kg		kg
BM/2+AS (OMBM2AS)	76,5 x 76,5 x 145	30	0,84 • 400~3N	182
BM/2+NT (OMBM2NT)	47,5 x 76,5 x 74	30	0,48 • 400~3N	98
AS/T (OM00972..)	57 x 61 x 50	-	0,37 • 400~3N	66

Coni per BM/2 - BM/2/AS

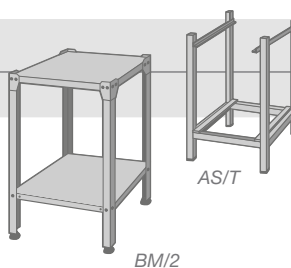
	DIAMETRO CONO	PESO PASTA
COD	cm	gr
AH027RO	Ø 3,5	50/70
AH021RO	Ø 4,0	60/100
AH022RO	Ø 4,5	90/130
AH023RO	Ø 5,0	120/160
AH024RO	Ø 5,5	150/190
AH025RO	Ø 6,0	180/220
AH026RO	Ø 6,5	210/250
AH044RO	Ø 7,0	240/300

Campane per AS/T - BM/2/AS

	PESO PASTA
COD	gr
KA024RO	50/80
KA025RO	90/130
KA026RO	140/180
KA027RO	190/230
KA029RO	220/260
KA028RO	260/300

Supporto in ferro verniciato

		DIMENS. ESTERNE
modello	COD	cm L x P x H
BM/2	OMSU440...	40 x 60 x 60
AS/T	OMSU441...	53 x 57 x 85



Opzionale

COD	
OMAC210R0	Set di 4 ruote (2 anteriori con freno)



Porzionatrici e arrotondatrici

Come funzionano?

Porzionare e arrotondare in 4 mosse.

1

Scegli e posiziona il cono corrispondente alla grammatura desiderata.

2

Introduci la pasta nella tramoggia della macchina (circa 30 Kg di impasto non lievitato).

3

Avvia la porzionatura.

4a

Nel caso del modello BM2AS le porzioni tagliate vengono convogliate in una campana "a lumaca" per essere arrotondate.

4b

Nel caso del modello AST, una volta scelta e posizionata la campana corrispondente al peso della porzione, introduci le pagnotte nell'imboccatura superiore e la porzione arrotondata sarà disponibile all'uscita.

Per raggiungere la sfericità desiderata, se necessario, puoi ripetere l'ultimo passaggio.

IMPORTANTE

Le porzionatrici e arrotondatrici non lavorano pasta già lievitata a temperatura ambiente o in frigorifero.





E per la cottura? Trova il forno per te in 3 mosse

1

Scegli il tipo di alimentazione e di produzione.

**FORNI STATICI
ELETTRICI**

**FORNI STATICI
A GAS**

FORNI A TUNNEL
STATICO ELETTRICO, VENTILATI
ELETTRICI E VENTILATI A GAS

2

Scopri tutti i modelli e scegli in base allo spazio che hai e alla tipologia di pizza che vuoi produrre.

3

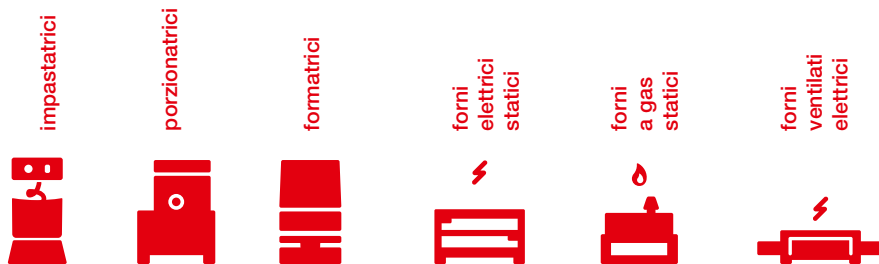
Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri forni.

+39 0376 910511 info@oemali.com

VUOI SAPERNE DI PIÙ?

Richiedi i cataloghi dei forni o visita il nostro sito www.oemali.com





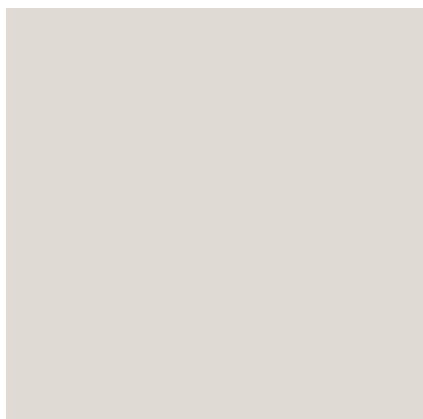
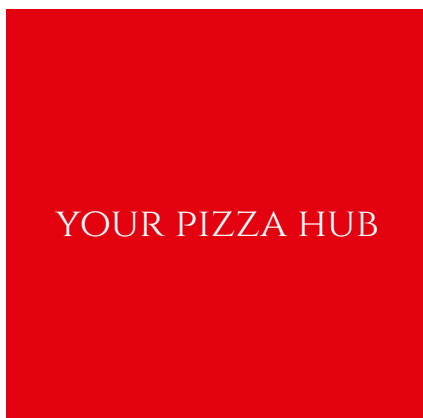
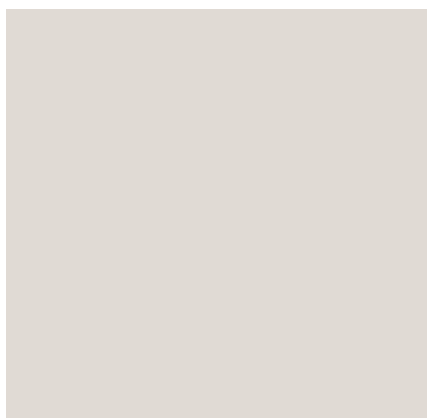
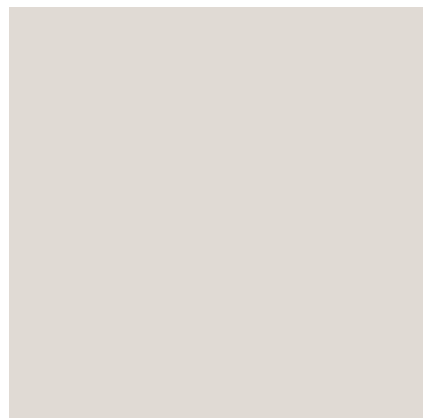
Pizza Hub

Dall'impasto alla cottura
un'arte a tutto tondo



**Vuoi un alleato in pizzeria?
Un braccio destro che ti
semplifichi il lavoro, così puoi
dedicarti all'arte della pizza?**

Oem offre una gamma completa di prodotti per aiutarti in ogni fase di lavorazione. Tutti sono stati progettati per creare uno spazio di lavoro su misura per te, in cui dare libero sfogo al tuo estro.



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolati. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

Oem Ali Group S.r.l.
a Socio Unico

Viale Lombardia, 33
Bozzolo (MN)
T +39 0376 910511
F +39 0376 920754
info@oemali.com
www.oemali.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence