

pietroberto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

RUNDWIRKMASCHINEN

Boleadoras



Kegelrundwirker *Boleadora conica*

- Auf Wunsch auch in Edelstahl Ausführung
- *A pedido, version en acero inoxidable*



Modell Modelo	Gewichtsbereich Tamaños de la masa	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewicht Peso
	gr	kW	kg
C1	100÷1200	1,1	290
C2	400÷2500	1,1	290
C3	700÷3500	1,1	290

Aufgrund der speziellen Form des um den Kegel befindlichen Förderwerks (aus Aluminium gegossen mit teflonbeschichtetem Kanal), rundet diese Maschine perfekt verschiedene Teigarten und gibt ihnen eine kugelartige Form. Kegel aus Gußeisen mit Spezialverchromung bzw. auf Anfrage mit Teflonbeschichtung.

Regulierbarer Mehlstreuer aus Inox-Stahl. Auf Anfrage mit motorisiertem Auslaufband lieferbar. Mit der Rundformmaschine können kombiniert werden: die volumetrischen Teigteiler, Langroller, und Vorgärungszellen, womit komplette Arbeitseinheiten geschaffen werden. Auf Anfrage mit Insufflation von Luft bei Raumtemperatur oder Heißluft.

Por la forma particular de los transportadores (fundidos en aluminio con canal de teflón) alrededor del cono, redondea perfectamente varios tipos de masa logrando una forma esférica.

Cono en fundición con cromado especial o a pedido con revestimiento en teflón. Pulverizador regulable, en acero inoxidable.

A pedido puede equiparse con tapiz transportador de descarga motorizada. La boleadora puede combinarse con: divisoras volumétricas, formadoras de barras, cámaras de pre-fermentación creando así grupos de trabajo.

A pedido soplado de aire a temperatura ambiente o calentado.

C1 C2 C3

Rundwirkmaschine mit entgegengesetzten Bändern

Redondeadora de cintas contrapuestas



Modell Modelo	Bandgeschwindigkeit Velocidad cinta	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewicht Peso
	mt/min.	kW	kg
AN	10÷51* - 82**	0.45	145

**abwärts/en bajada - **(aufwärts/en subida)*

Dank der Verstellmöglichkeit der Aufrollgeschwindigkeit, der Neigung der Förderbänder und der Öffnung zwischen den Teppichen produziert diese Maschine runde Teigstücke zu 100 bis 3000 Gramm.

Sie ist mit einem Mehlsstreuer mit regelbarem Mehlfuß ausgestattet.

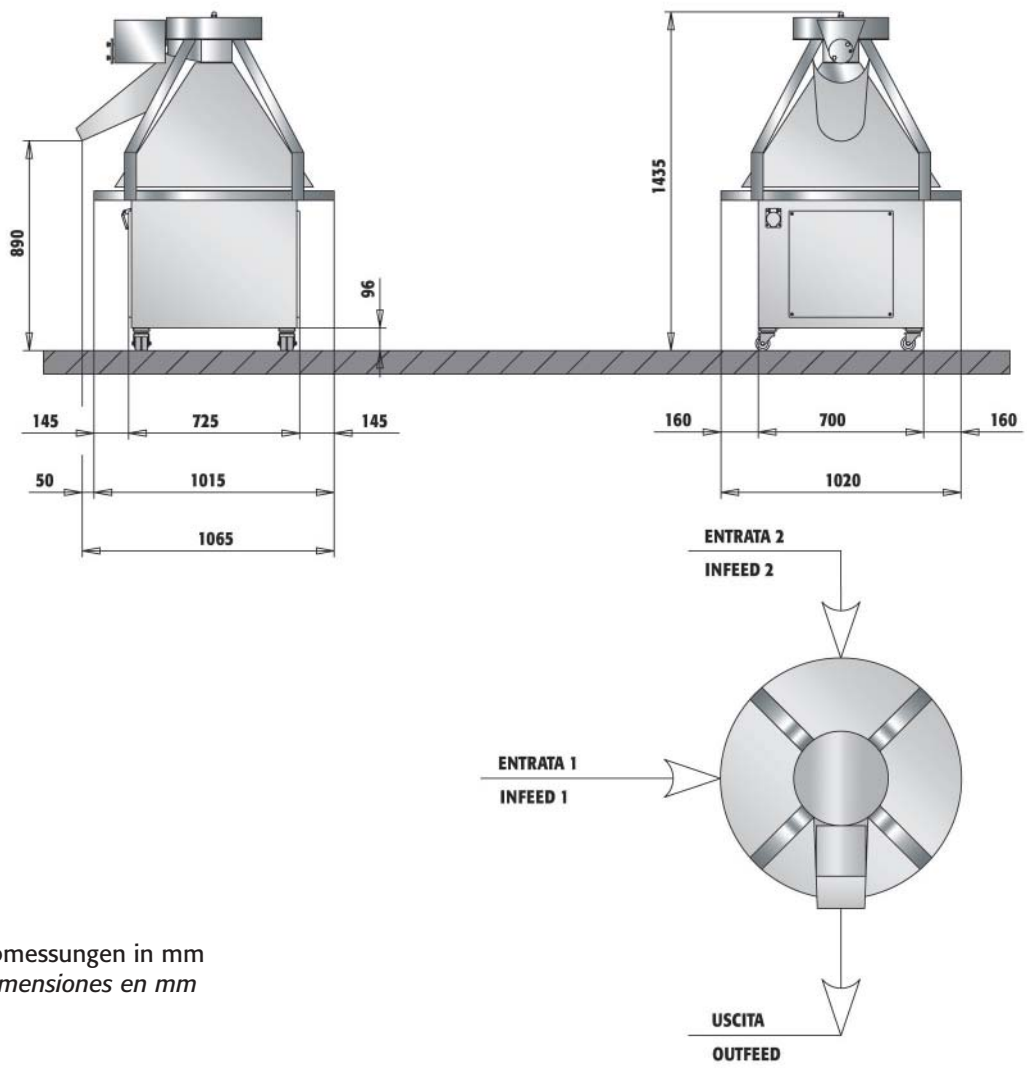
Die Elektroanlage entspricht Schutzklasse IP 55 und der Motor Schutzklasse IP 44.

Redondea pedazos de masa de 100 a 3000 gramos gracias al ajuste de la velocidad de enrollamiento, inclinación de las cintas y apertura entre las fajas transportadoras.

Dispone de pulverizador en acero inoxidable con flujo ajustable de caída de la harina.

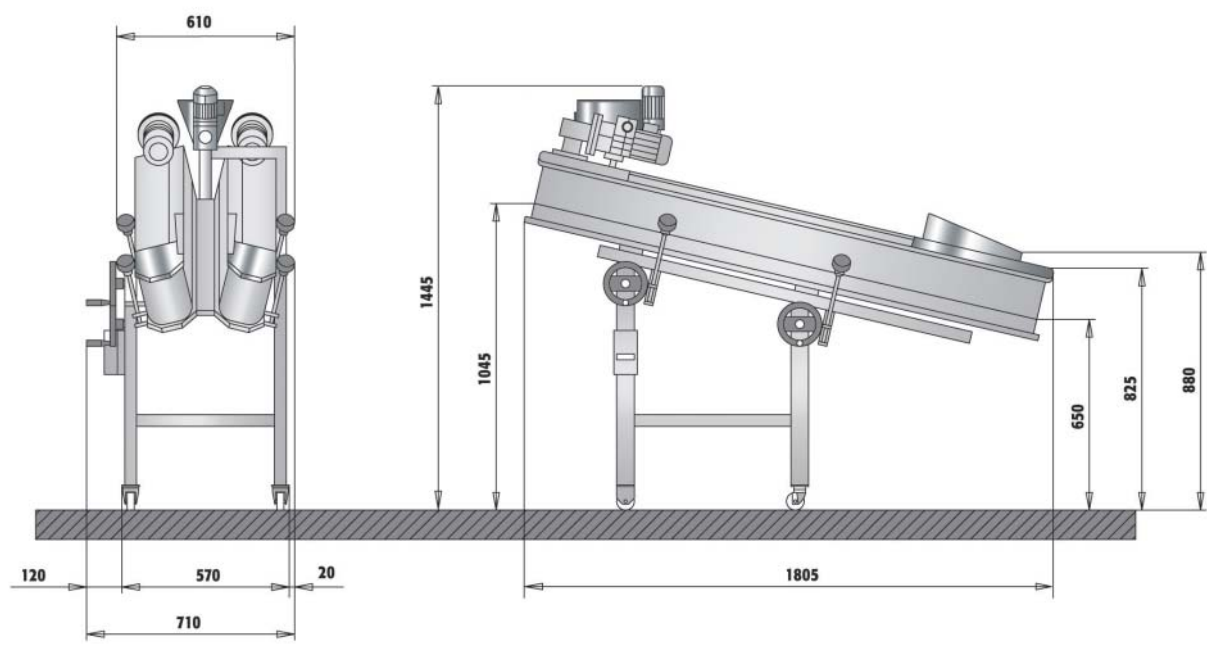
Instalación eléctrica en clase de protección IP 55, motor en clase IP 44.

AIN



Abmessungen in mm
Dimensiones en mm

C1-C2-C3



AN

Alle Rechte auf Daten, Beschreibungen und Abbildungen sind geschützt. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Anwendungen, die von den vom Hersteller vorgesehenen Einsätzen abweichen, müssen vom diesem genehmigt werden.
No es posible vengar derechos los datos, descripciones u bien ilustraciones. La máquina cumple con las normativas antinfortunisticas, higiénicas y eléctricas vigentes. Se prohíben los usos distintos de los previstos por el fabricante si no son autorizados por el mismo.