



# Porzionatrici Arrotondatrici

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



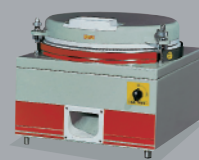
BM2AS



PGM60



BM2



AST



**PizzaGroup**

<b>Porzionatrici Arrotondatrici</b>	<b>modello</b> model Modell modèle modelo		<b>BM2</b> <b>BM2M</b>	<b>AST</b> <b>ASTM</b>	<b>PGM60</b>	<b>BM2AS</b> <b>BM2ASM</b>
<b>Peso pasta</b> Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	<b>gr</b>		50÷300	50÷300	160÷320	50÷300
<b>Capacità</b> Capacity - Fassungsvermögen - Capacité - Capacidad	<b>kg</b>		30	-	-	30
<b>Impasto/ora</b> Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure - Masa por hora	<b>n.</b>		1000÷1300	1000÷1300	1300	1000÷1300
<b>Alimentazione</b> Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	<b>Volt</b>		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
<b>Potenza</b> Power - Heizleistung - Puissance - Potencia	<b>kW</b>		0,55	0,37	0,50	0,92
<b>Dimensioni macchina</b> Machine sizes - Maschine Abmessungen Dimensions machine - Dimensiones máquina	<b>lxpxh cm</b>		47,5x76,5x74	57x61x50	25x76x68	76,5x76,5x145
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	<b>lxpxh cm</b>		57x85x74	70x64x65	30x80x71	57x85x74+79x85x105
<b>Volume</b> Volume - Volumen - Volume - Volumen	<b>m³</b>		0,36	0,29	0,17	1,06 (0,36+0,70)
<b>Peso netto</b> Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	<b>kg</b>		91	76	40	203
<b>Peso lordo</b> Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	<b>kg</b>		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 da 50 a 300 gr. 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 from 50 to 300 gr.

#### 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 man kann gut gerundete Portionen mit dem erwünschten Gewicht vom 50 bis 300 gr. erreichen

#### Caractéristiques générales

Les portionneuses, bouleuses et combinées sont des appareils complets qui portionnent et arrondissent la pâte à pizza ou à pain. Leur emploi est très simple et on peut obtenir des portions au poids souhaité de 50 à 300 gr. 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 de 50 a 300 gr. y bien redondeadas.

## Accessori

disponibili a vostra scelta

Accessories available at your choice

Verfügbare Zubehöre nach Ihrer Wahl

Accessoires disponibles à votre choix

Acesorios 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	240/300



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](http://www.pizzagroup.com)