



+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com



EntryPizza

Linea per impasti ad alta e bassa idratazione
Line for high and low hydration doughs



Linea per basi pizza o pinsa romana, anche ad alta idratazione

Line for pizza bases or Roman pinsa, even with high hydration

Spezzatrice volumetrica SVP Volumetric dough divider



Arrotondatrice a cono • Arrotolatore a coppo ARC Conical dough rounder • ARC series dough rounder system



Caratteristiche

La nuova linea EntryPizza nasce per aiutare in fase di spezzatura e formatura di prodotti con idratazioni più o meno elevate, anche impasti molto delicati con un lungo processo di lievitazione. Ideale per la spezzatura da un minimo di 150 g ad un massimo di circa 1200 g.

La grande flessibilità nel range di grammatura vi permette di spezzare diverse tipologie di prodotti... dalla classica pizza, pane rotondo o anche pane casareccio fino a prodotti ad alta idratazione come appunto pinsa o anche basi pizza o sourdough bread con idratazioni superiori al 75% - grazie appunto alla possibilità di essere abbinata a varie tipologie di arrotolatori.

La velocità produttiva della linea EntryPizza è molto versatile, infatti è possibile produrre da un minimo di 400 ad un massimo di circa 1600 - 1800 pz/h (conforme il tipo di grammatura - prodotto ed impostazioni della spezzatrice).

Fase di spezzatura

La linea viene proposta con la spezzatrice volumetrica, in versione SVP - N M* Manuale - Il cambio del peso è variabile manualmente tramite il volantino posto sopra la camera del peso. Tramite il touch screen vi sarà possibile variare la velocità di produzione e le relative velocità dei nastri di caduta ed uscita pezzi. Tutti i nastri sono dotati di raschiatori facilmente rimovibili per la pulizia. La seguente spezzatrice è OIL FREE - ciò significa che non necessita di olio per la lubrificazione dei pistoni e delle parti, lo stesso impasto non entra a contatto da olio esterno guadagnandone in qualità.

Features

The new EntryPizza line was created to assist in the dividing and shaping of products with varying degrees of hydration, even very delicate doughs requiring a long leavening process. Ideal for dividing from a minimum of 150g to a maximum of approximately 1200g.

The great flexibility in weight range allows you to divide different types of products... from classic pizza, round bread to highly hydrated products such as pinsa romana, pizza bases, or sourdough bread with hydration levels above 75% - thanks to the ability to combine it with various types of rounder systems.

The production speed of the EntryPizza line is very versatile, in fact it is possible to produce from a minimum of 400 to a maximum of approximately 1600 - 1800 pieces/h (depending on the type of weight - product and divider settings).

Dividing phase

The line is offered with the volumetric dough divider, in the SVP - N M* Manual version - The weight change is manually variable using the handwheel located above the weighing chamber. Using the touch screen, you can vary the production speed and the relative speeds of the falling and outfeed belts. All belts are equipped with easily removable scrapers for cleaning. This divider is OIL FREE - this means it does not require oil for lubrication of the pistons and other parts, and the dough itself does not come into contact with external oil, thus improving its quality.

Fase di arrotolatura

In abbinata alla spezzatrice vi è la possibilità di scegliere tra l'arrotondatrice a cono o l'arrotolatore a coppo serie ARC - La scelta tra i due macchinari arrotolatori è da capire secondo il tipo di prodotto che si vuole produrre / arrotolare. Se prodotti morbidi con idratazioni standard (massimo fino al 70% d'idratazione) vi consigliamo l'arrotolatore a cono. Se il prodotto che volete arrotolare è minimo - superiore al 70% d'idratazione allora si dovrà optare per l'arrotolatore a coppo, in quanto permette la pirlatura - arrotolatura di prodotti ad alta idratazione.

Rounding phase

In combination with the divider, you can choose between the conical dough rounder or the ARC series dough rounder system. The choice between the two rolling machines depends on the type of product you want to produce / shaping. For soft products with standard hydration levels (up to 70% hydration), we recommend the conical rounder. If the product you want to shape is minimal - above 70% hydration - then you should opt for the dough rounder system ARC, as it allows for the rounding and rolling of highly hydrated products.

