



Arrotolatore a coppo Belt rounder system



Il nostro sistema di pirlatura-arrotolatore a coppo conferisce una forma sferica regolare all'impasto dei grandi lievitati, in questo modo si darà una crescita regolare durante la lievitazione.

Tutta la struttura del nastro arrotolatore è in acciaio verniciata con lamiere interne di supporto in acciaio inox. La struttura è montata su solidi supporti fissi, non regolabili, e dotati di piedini per il fissaggio a terra. Completano le teglie di raccolta prodotto in acciaio inox e l'impianto elettrico a normativa CE fissato nella struttura.

La velocità è completamente regolabile a seconda delle proprie produzioni grazie al potenziometro montato ad uscita prodotto.

Il Nastro in PVC trattato e dotato di cinghiali antisbandamento ed è disponibile in varie versioni, a seconda del tipo di prodotto infatti è possibile scegliere tra nastro liscio o in piramide negativa. Tutti i nastri sono dotati di raschiatori facilmente rimovibili per una corretta pulizia.

I coppi sono regolabili sia in altezza che in inclinazione oltre che in diagonale questo per permettere la produzione di vari formati e tipi di prodotti e infatti possibile filonare anche la colomba (* grazie all'optional FIL) studiato per una filonatura ottimale dell'impasto per la colomba da 500 – 750 – 1000 gr.

Il nostro arrotolatore è disponibile con vari optional, tra i quali:

- Struttura completamente in acciaio inox;
- Sistema di oliatura completa su nastro e coppi;
- Seconda stazione di pirlatura;
- Filonatore per colombe *FIL | Nastro contrapposto con velocità regolabile. Il nastro viene regolato mezzo volantino-manuale sia in altezza che in inclinazione;
- Abbinamento al nostro centratore con scarico su pirottino in modo automatico per panettone gr 500- gr 750 e gr 1000 sia per pirottino tipo Milano che basso.

* Personalizzabile a seconda delle proprie esigenze.

Our belt rounding system-equipped with a rounding profile which gives a regular spherical shape to doughs of large leavened products like panettone, in this way regular growth will be given during the leavening phase.

The whole structure of the belt rounder is in painted steel with internal under-belt base in stainless steel. The structure is mounted on solid fixed supports, all adjustable, and equipped with feet which can be anchored to the ground. The stainless-steel collecting tray and the CE-compliant electrical system fixed in the structure complete the product.

The speed is adjustable according to the production needs thanks to a potentiometer or a display (depending on the level of customization).

The treated belt is equipped with anti-skid profile and is available in various versions, depending on the type of product in fact it is possible to choose between smooth belt or negative pyramid belt. All belts are equipped with easily removable scrapers for a proper cleaning. The rounding profiles are adjustable both in height and in inclination as well as diagonally to mould the production of various sizes and types of products.

With this belt system It is also possible to loaf the colomba (* thanks to the FIL optional) designed for an optimal loafing of the dough the colomba 500-750-1000 gr.

Our belt rounder is available with various options, including:

- Structure completely in stainless steel.
- Complete oiling system on belt and rounding profiles;
- Second rounding profile;
- Long loaf Moulder for colomba cake * FIL | Opposed belt with adjustable speed. The belt is adjusted by means of a handwheel – manual both in height and in inclination;
- Combination with our centering unit for baking molds with automatic unloading in to the molds paper cup for panettone gr 500 – gr 750 and gr 1000 for both Milan and low molds.

* Customizable according to your needs.

Modello/Model	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	gr	L/P/H mm	Kg	kW
ARC 4000	200 - 2000	4000 x 800 x 1200	800	1,5
ARC 5000	200 - 2000	5000 x 1000 x 1200	1050	1,75

