





Arrotolatore a Coppo

Belt Rounder System



Arrotolatura delicata, Perfect rounding, regul

 Nato per arrotondare (pirlatura) di impasti grandi lievitati, ricchi di materie prime o con percentuali di idratazioni anche molto elevate. Questo sistema aiuta ad ottenere una forma sferica regolare e dona una crescita uniforme in fase di puntatura (lievitazione).

 Ideated for rounding (pirlatura) the large leavened doughs, rich of ingredients and also with an really high hydration percentages. This system helps to achieve a homogeneous spherical shape and gives a linear and even growing of the dough during the leavening phase (puntatura).



Struttura

La struttura che compone l'arrotolatore è completamente in acciaio, verniciato, con lamiere di rinforzo - porta nastro - completamente in acciaio inox. L'intero nastro è montato su solide gambe in acciaio con piedini per il fissaggio, sono di serie forniti con ruote per agevolare lo spostamento stesso del nastro.

Structure

*The structure is completely made in painted steel, with reinforcement plates fully made in stainless steel.
The whole belt is mounted on solid supports also made in steel, equipped with feet which can be fixed on the floor and wheels to facilitate the movement of the belt itself.*

Caratteristiche meccaniche

L'arrotolatore a coppo è composto da un nastro con lunghezze e larghezze diverse tra loro, queste variano infatti dal tipo di utilizzo e prodotto che si vogliono produrre. I nastri che si possono utilizzare sono di due tipologie ben distinte, tipo liscio o in piramide negativa. La scelta tra le due tipologie di nastri va fatta a seconda dei prodotti che si andranno a produrre, ad esempio si userà la "piramide negativa" per prodotti grassi, come il panettone e pandoro, si userà invece un nastro di tipo liscio per prodotti morbidi ad alta idratazione, come pane o pinsa romana.

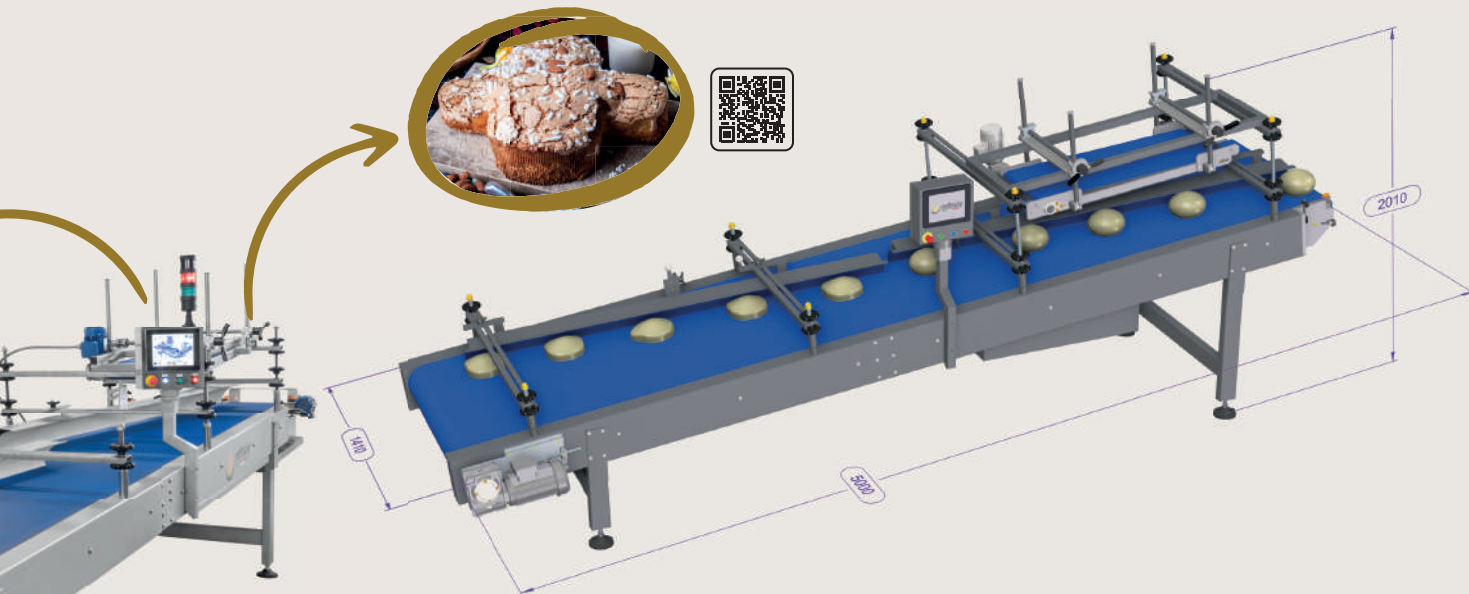
Tutto il nastro viene comandato da un impianto elettrico, montato a bordo macchina, con inverter per regolare la velocità a proprio piacimento produzione. Il nastro è movimentato da un grosso motore + riduttore, e da grandi cilindri di traino completamente in acciaio. Nella versione standard di serie l'arrotolatore è dotato di potenziometro per la regolazione della velocità e di pulsanti start e stop per l'accensione e spegnimento. È disponibile anche in versione touch screen, dove tra le varie regolazioni, sarà possibile abbinare il nastro con gli altri macchinari di nostra produzione.

Mechanical specifications

The belt can be adjusted in length and width based on the product the customer needs to produce. There are two different kinds of belts which can be used: a smooth one and a negative pyramid one. The choice is taken by considering the kind of products that are going to be made, for instance it is better to use the "negative pyramid" belt when making fatter doughs such as panettone and pandoro, on the contrary, it is better to use a smooth belt for softer doughs with higher hydration such as bread and roman pinsa.

The whole belt is controlled by an electrical system, mounted on the board of the machine, with inverter to adjust the speed to your liking production. The belt is driven by a large motor + gearbox, and by large towing cylinders completely in steel. In the standard version of the series the reel is equipped with a potentiometer for adjusting the speed and start and stop buttons for switching on and off. It is also available a version in with a touch screen, where among the various adjustments, it will be possible to match the belt with the other machines of our production.

crescita regolare. ar leavening.



Modello/Model	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso (Kg)/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

Funzionamento

Grazie al nastro con velocità variabile e ai coppi costruiti appositamente, l'impasto viene avvolto; arrotolato – "pirolato" contro i coppi completamente in acciaio inox e dotati di un apposito nastro interno che aiuta il prodotto stesso ad arrotolarsi. I coppi sono regolabili in altezza e inclinazione, grazie a queste regolazioni infatti il nastro può essere utilizzato anche per diverse grammature, dalle più piccole alle più grandi. Su richiesta l'arrotondatore a coppo ARC può essere equipaggiato di filonatore – questo particolare optional permette appunto la filonatura dell'impasto una volta arrotondato e vi permetterà di produrre colombe, pan frutto e bauletto. N.B. Questo optional può essere montato solo sul modello ARC. 500.

Finalità di utilizzo

L'arrotondatore a coppo è un macchinario particolarmente adatto all'arrotondatura – pirlatura del panettone, pandoro e filonatura della colomba. Grazie a piccoli accorgimenti, come il tipo di nastro, può essere utilizzato anche per la formatura di pane, pizza o anche pinsa ad alta idratazione. Consigliato con idratazioni dal 60% a salire. *Dipende anche dal tipo di farine.

Operation

Thanks to the belt with variable speed and to the specially built bent tiles, the dough is rounded by the bent tiles, which are completely in stainless steel and equipped with a special internal belt that helps the product itself to roll up. The tiles are adjustable in height and inclination, thanks to these adjustments belt can also be used for different weights, from the lightest to the heaviest. Upon request, the ARC belt rounder system can be equipped with a trolley - this particular option allows the dough to be laid once rounded and it will allow you to produce colombe, fruit pans and bauletto. Please note: this option can only be mounted on the ARC 5000 model.

Purpose of use

The belt rounder system is a machine particularly suitable for rounding – panettone, pandoro and colomba moulding. Thanks to small measures, such as the type of tape, it can also be used to work with bread, pizza or even pinsa or high hydration doughs. Recommended with dough hydrations from 60% and over. *It also depends on the type of flour.

Inquadra il qr code e guarda il video di come funziona la linea Dynamic
Frame the qr code and watch the video of how the Dynamic line works





+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com

