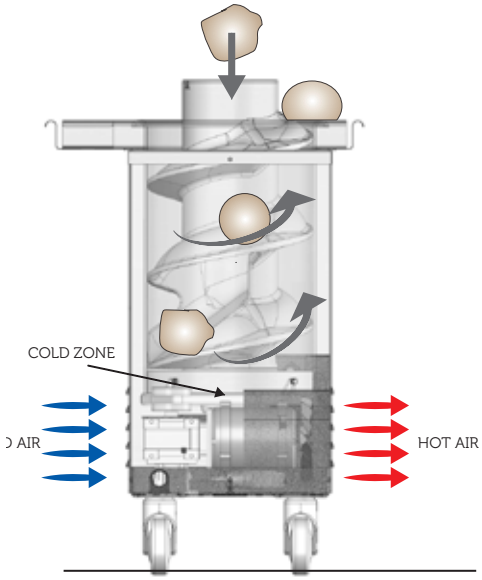
DOUGH ROUNDER

Perfect shape, every time.

The rounder processes dough portions from 20 to 1000 grams without the need for adjustments or part replacements, always ensuring maximum convenience.
Designed to adapt to different types of dough, offers specific combinations for every need:

- Pizza: A spiral and 60-groove cylinder
- Bread: B spiral and 4 or 12-groove cylinder
- Moist and delicate doughs: Teflon-coated A spiral and 12-groove cylinder
- Very moist and fatty doughs: Teflon-coated B spiral and 12-groove cylinder

A new stainless steel tray, equipped with a special protective ring, prevents flour from penetrating the spiral, improving hygiene and the machine's longevity.
Thanks to the exclusive contact of the dough with the spiral and cylinder, fully complies with European and American health regulations (NSF or ETL Sanitation).
The innovative vacuum cooling system in the motor compartment keeps the spiral and cylinder temperatures constant, ensuring dough quality and longer life for the drive components, without requiring frequent maintenance.
Is a simple, always-ready, safe, and reliable rounder, designed to reduce repetitive operator effort and ensure professional results with maximum convenience.



Ventilation scheme

IT

L'arrotondatrice lavora porzioni di pasta da 20 a 1000 grammi senza necessità di regolazioni o sostituzioni di parti, garantendo sempre la massima praticità.
Progettata per adattarsi a diversi tipi di impasto, offre combinazioni specifiche per ogni esigenza:
• Pizza: spirale A e cilindro a 60 rigature
• Pane: spirale B e cilindro a 4 o 12 rigature
• Impasti umidi e delicati: spirale A teflonata e cilindro a 12 rigature
• Impasti molto umidi e grassi: spirale B teflonata e cilindro a 12 rigature
Un nuovo vassoio in acciaio inox, dotato di uno speciale anello di protezione, impedisce alla farina di penetrare nella spirale, migliorando igiene e durata della macchina.
Grazie al contatto esclusivo della pasta con spirale e cilindro, rispetta pienamente le normative sanitarie europee e americane (NSF o ETL Sanitation).
L'innovativo sistema di raffreddamento per depressione del vano motore mantiene costante la temperatura di spirale e cilindro, assicurando la qualità dell'impasto e una maggiore longevità degli organi di trasmissione, senza richiedere frequenti interventi di manutenzione.
Arrotondatrice semplice, sempre pronta, sicura ed affidabile, pensata per ridurre gli sforzi ripetitivi dell'operatore e garantire risultati professionali con la massima comodità.

ES

La boleadora procesa porciones de masa de 20 a 1000 gramos sin necesidad de ajustes ni sustitución de piezas, garantizando siempre la máxima comodidad.
Diseñada para adaptarse a diferentes tipos de masa, ofrece combinaciones específicas para cada necesidad:
• Pizza: Espiral A y cilindro de 60 ranuras
• Pan: Espiral B y cilindro de 4 o 12 ranuras
• Masas húmedas y delicadas: Espiral A teflonada y cilindro de 12 ranuras
• Masas muy húmedas y grasas: Espiral B teflonada y cilindro de 12 ranuras.

Una nueva bandeja de acero inoxidable, equipada con un anillo protector especial, evita que la harina penetre en la espiral, mejorando la higiene y la durabilidad de la máquina.

Gracias al contacto exclusivo de la masa con la espiral y el cilindro, cumple plenamente con las normativas sanitarias europeas y americanas (NSF o ETL Sanitation).
El innovador sistema de refrigeración por vacío en el compartimento del motor mantiene constante la temperatura de la espiral y del cilindro, garantizando la calidad de la masa y una mayor vida útil de los componentes del motor, sin necesidad de mantenimiento frecuente.

Boleadora sencilla, siempre lista, segura y fiable, diseñada para reducir el esfuerzo repetitivo del operador y garantizar resultados profesionales con la máxima comodidad.

DE

Der Rundwirker verarbeitet Teigportionen von 20 bis 1000 Gramm ohne Anpassungen oder Teileaustausch und sorgt so stets für maximalen Komfort.
Ist für verschiedene Teigarten konzipiert und bietet spezielle Kombinationen für jeden Bedarf:
• Pizza: A-Spirale und 60-Nut-Zylinder
• Brot: B-Spirale und 4- oder 12-Nut-Zylinder
• Feuchte und empfindliche Teige: Teflonbeschichtete A-Spirale und 12-Nut-Zylinder
• Sehr feuchte und fettige Teige: Teflonbeschichtete B-Spirale und 12-Nut-Zylinder
Eine neue Edelstahlschale mit einem speziellen Schutzring verhindert das Eindringen von Mehl in die Spirale und verbessert so die Hygiene und Langlebigkeit der Maschine.
Dank des ausschließlichen Kontakts des Teigs mit Spirale und Zylinder entspricht den europäischen und amerikanischen Gesundheitsvorschriften (NSF oder ETL Sanitation). Das innovative Vakuumkühlsystem im Motorraum hält die Spiral- und Zylindertemperatur konstant und gewährleistet so die Teigqualität und eine längere Lebensdauer der Antriebskomponenten, ohne dass häufige Wartung erforderlich ist.
Ist ein einfacher, stets einsatzbereiter, sicherer und zuverlässiger Rundwirker, der den Bedienaufwand reduzi - ert und professionelle Ergebnisse bei maximalem Komfort gewährleistet.

FR

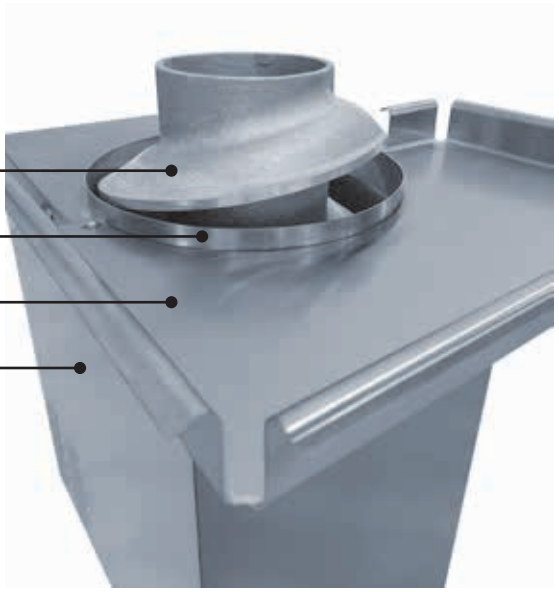
La bouleuse traite des portions de pâte de 20 à 1 000 grammes sans nécessiter de réglages ni de remplacement de pièces, garantissant ainsi un confort d'utilisation optimal.
Conçue pour s'adapter à différents types de pâte, propose des combinaisons spécifiques pour chaque besoin :
• Pizza : spirale A et cylindre à 60 rainures
• Pain : spirale B et cylindre à 4 ou 12 rainures
• Pâtes moelleuses et délicates : spirale A téflonnée et cylindre à 12 rainures
• Pâtes très moelleuses et grasses : spirale B téflonnée et cylindre à 12 rainures
Un nouveau plateau en acier inoxydable, équipé d'une bague de protection spéciale, empêche la farine de pénétrer dans la spirale, améliorant ainsi l'hygiène et la longévité de la machine.
Grâce au contact exclusif de la pâte avec la spirale et le cylindre , est entièrement conforme aux réglementations sanitaires européennes et américaines (NSF ou ETL Sanitation).
Le système innovant de refroidissement sous vide du compartiment moteur maintient la température de la spirale et du cylindre à un niveau constant, garantissant ainsi la qualité de la pâte et une durée de vie prolongée des composants d'entraînement, sans nécessiter d'entretien fréquent.
Bouleuse simple, toujours prête, sûre et fiable, conçue pour réduire les efforts répétitifs de l'opérateur et ga - rantir des résultats professionnels avec un confort maximal.

SW

Rundmaskinen bearbetar degportioner från 20 till 1000 gram utan behov av justeringar eller byte av delar, vilket alltid säkerställer maximal bekvämlighet.
är utformad för att anpassa sig till olika typer av deg och erbjuder specifika kombinationer för alla behov:
• Pizza: En spiral och 60-spårscylinder
• Bröd: B-spiral och 4 eller 12-spårscylinder
• Saftig och ömtålig deg: Teflonbelagd A-spiral och 12-spårscylinder
• Mycket saftig och fet deg: Teflonbelagd B-spiral och 12-spårscylinder
En ny rostfri stålbricka, utrustad med en speciell skyddsring, förhindrar att mjöl tränger in i spiralen, vilket förbättrar hygienen och maskinens livslängd.
Tack vare degens exklusiva kontakt med spiralen och cylindern uppfyller alla europeiska och amerikanska hälsoföreskrifter (NSF eller ETL Sanitation).
Det innovativa vakuumkylsystemet i motorrummet håller spiral- och cylindertemperaturerna konstanta, vilket säkerställer degkvalitet och längre livslängd för drivkomponenterna, utan att det krävs frekvent underhåll.
är en enkel, alltid redo, säker och pålitlig rundningsmaskin, utformad för att minska repetitiv operatörsansträngning och säkerställa professionella resultat med maximal bekvämlighet.

PT

A arredondadora processa porções de massa de 20 a 1000 gramas sem a necessidade de ajustes ou trocas de peças, garantindo sempre a máxima praticidade. Projetada para se adaptar a diferentes tipos de massa, a oferece combinações específicas para cada necessidade:
• Pizza: Espiral A e cilindro de 60 ranhuras
• Pão: Espiral B e cilindro de 4 ou 12 ranhuras
• Massas úmidas e delicadas: Espiral A e cilindro de 12 ranhuras revestidos de Teflon
• Massas muito úmidas e gordurosas: Espiral B e cilindro de 12 ranhuras revestidos de Teflon
Uma nova bandeja de aço inoxidável, equipada com um anel de proteção especial, impede a penetração de farinha na espiral, melhorando a higiene e a durabilidade da máquina.
Graças ao contato exclusivo da massa com a espiral e o cilindro, a atende integralmente às normas sanitárias europeias e americanas (NSF ou ETL Sanitation).
O inovador sistema de resfriamento a vácuo no compartimento do motor mantém as temperaturas da espiral e do cilindro constantes, garantindo a qualidade da massa e maior vida útil dos componentes de acionamento, sem exigir manutenção frequente.
Arredondadora simples, sempre pronta, segura e confiável, projetada para reduzir o esforço repetitivo do operador e garantir resultados profissionais com a máxima conveniência.



RU

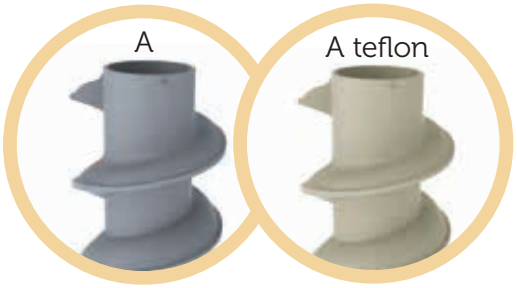
Тестоокруглитель обрабатывает порции теста вес ом от 20 до 1000 граммов без необходимости регулировки или замены деталей, обеспечивая максимальное удобство.
Разработанный для адаптации к различным типам теста, предлагает специальные комбинации для люб ых потребностей:
• Пицца: спираль A и цилиндр с 60 канавками
• Хлеб: спираль B и цилиндр с 4 или 12 канавками
• Влажное и нежное тесто: спираль A с тефлоновым покрытием и цилиндр с 12 канавками
• Очень влажное и жирное тесто: спираль B с тефлоновым покрытием и цилиндр с 12 канавками
Новый противень из нержавеющей стали, оснащенный специальным защитным кольцом, предотвращает попадание муки в спираль, повышая гигиеничность и продлевая срок службы машины.
Благодаря непосредственному контакту теста со спиралью и цилиндром, полностью соответствует евр опейским и американским санитарным нормам (NSF или ETL Sanitation). Инновационная система вакуумного охлаждения в моторном отсеке поддерживает постоянную температуру спирали и цилиндра, обеспечивая качество теста и длительный срок службы компонентов привода, без необходимости частого обслуживания.
это простая, всегда готовая к работе, безопасная и надежная тестоокруглительная машина, разработанная для снижения рутинных действий оператора и обеспечения профессиональных результатов с максимальным удобством.

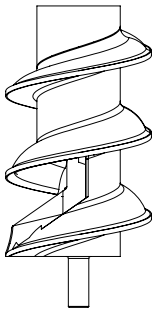
UAE

أقصى ُتعالج آلة المستديرة قطع العجين من 20 إلى 1000 غرام دون الحاجة إلى تعديلات أو استبدال أي جزء، مما يضمن درجات الراحة.

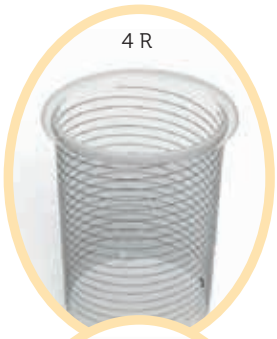
صممة لتناسب أنواع العجين المختلفة، تقدم تشكيلات ُم
مُخصصة تُلبي جميع الاحتياجات:
• البيتزا: أسطوانة حلزونية ذات 60 أخدودًا
• الخبز: أسطوانة حلزونية ذات 4 أو 12 أخدودًا
• العجائن الرطبة والرقيقة: أسطوانة حلزونية ذات 12 أخدودًا مطلية بالتفلون
• العجائن الرطبة جدًا والدهنية: أسطوانة حلزونية ذات 12 أخدودًا مطلية بالتفلون
• صينية جديدة من الفولاذ المقاوم للصدأ، مُجهزة بحلقة حماية خاصة، تمنع الدقيق من اختراق الحلزون، مما يُحسّن النظافة ويطيل عمر الآلة.

بفضل ملامسة العجين الحصرية للحلزون والأسطوانة، تتوافق تما ًما مع لوائح الصحة الأوروبية والأمريكية (NSF أو ETL Sanitation).
يحافظ نظام التبريد الفراغي المبتكر في حجرة المحرك على ثبات درجة حرارة الحلزون والأسطوانة، مما يضمن جودة العجين وعمرًا أطول لمكونات المحرك، دون الحاجة إلى صيانة دورية.
آلة تقريب بسيطة، جاهزة دائ ًما، آمنة وموثوقة، مصممة لتقليل الجهد المتكرر للمشغل وضمان نتائج احترافية بأقصى درجات الراحة.





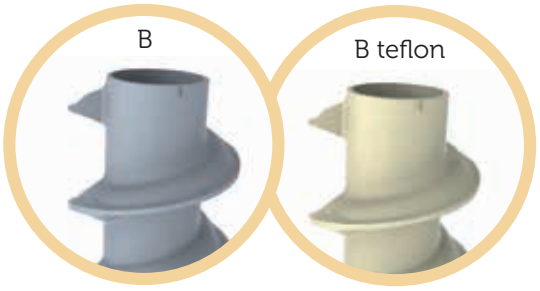
AUGER A

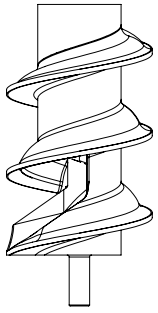


Cylinder manufactured from NSF-certified, foodstuff-safe plastic material.
The following alternative augers with varying profiles are available on request:

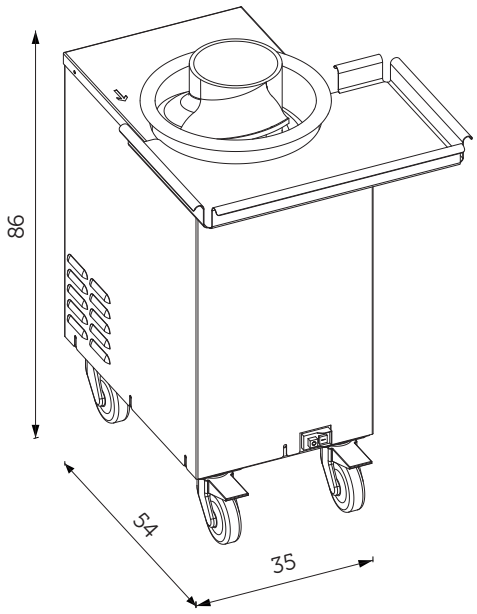
- Auger A for pizza dough preparation in pizza parlours
- Teflon coated Auger A for moist and delicate doughs

- Auger B for the preparation of moist and delicate bread mixes
- Teflon coated Auger B for very delicate confectionery mixes





AUGER B

DOUGH ROUNDER

V	230/240 V
Hz	50/60
F	Sph
Kw	0,37
dough weight	20- 1000r
dough/h	max 1800 pc
lenght	435cm
height	86 cm
depth	54 cm
net weight	60 kg
gross weight	75 kg
packaging	49 x 63 x h 102 cm