

AR2 / AR

Arrotondatrice - Rounder - Boleadora

Arrotondatrice a Moto Eccentrico

Arrotondatura delicata: la rotazione eccentrica della campana arrotonda l'impasto delicatamente, imitando il movimento delle mani del panettiere
Ampio range di pezzature: da 50 grammi fino a 2000 grammi, arrotonda sempre con precisione grazie alla regolazione dell'eccentricità della campana
Elevata produttività: arrotonda fino a 1500 pezzi/ora
Versatilità d'utilizzo: ampiamente utilizzata sia in panifici che in pasticcerie, ideale per arrotondare paste medie e molli con un'idratazione fino all'85%
Lavoro in linea: indicata per lavorare abbinata a spezzatrici volumetriche e alimentare successive stazioni di riposo o filonatura, disponibile in varie altezze per realizzare ogni abbinamento
Facile pulizia e manutenzione: tutte le parti a contatto con la pasta e gli organi meccanici sono facilmente accessibili





Rounder with Planetary Movement

Delicate rounding: the eccentric rotation movement of the bell gently rounds the dough piece, just like a baker would do with his own hands
Wide weight range: from 50 to 2000 grams, the dough piece is always rounded to perfection thanks to the adjustable rotating bell eccentricity
High production capacity: rounds up to 1500 pieces / hour
Flexibility of use: widely used in both bakeries and pastry shops, ideal to round medium and soft doughs with up to 85% hydration
In-line production: suited to be coupled with volumetric dividers and to feed subsequent intermediate proofers / moulders, available in different heights to allow any kind of coupling
Easy cleaning and maintenance: all parts coming into direct contact with the dough, as well as all mechanical parts, are easily accessible

Boleadora con Movimiento Rotatorio Planetario

Redondeo suave: la rotación excéntrica de la campana redondea suavemente la masa, imitando el movimiento de las manos del panadero
Amplia gama de tamaños: desde 50 gramos hasta 2000 gramos, siempre redondeados con precisión gracias al ajuste de excentricidad de la campana
Alta productividad: redondea hasta 1500 piezas por hora
Versatilidad de uso: muy utilizada en panaderías y pastelerías, ideal para redondear masa media y blanda con hasta un 85% de hidratación
Trabajo en línea: adecuado para trabajar en combinación con divisora-pesadora y alimentar estaciones de reposo o moldeadura posteriores, disponible en varias alturas para realizar cualquier combinación
Facilidad de limpieza y mantenimiento: todas las piezas en contacto con la masa y las partes mecánicas son fácilmente accesibles

Caratteristiche tecniche

- Struttura in acciaio
- Campana con movimento rotatorio planetario con regolazione dell'eccentricità
- Campana ed anello rivestiti in gomma bianca o feltro
- Ingranaggi movimento campana in bagno di grasso
- Nastro trasportatore con motorizzazione indipendente
- Trasmissione ad ingranaggi ed a cinghia
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio

Optional

- Sfarinatore con motorizzazione indipendente
- Velocità rotazione campana regolabile tramite inverter
- Sistema lubrificazione testa per paste appiccicose
- Carter in acciaio inox
- Coperture e nastro uscita in gomma blu alimentare

Technical specifications

- Steel body
- Planetary-rotating bell with adjustable eccentricity
- Bell and ring coated in either antiadhesive material or felt
- Bell-movement gears in grease bath
- Exit conveyor belt with independent motorization
- Transmission with gears and belts
- On wheels equipped with locking system

Optional

- Flour sifter with independent motorization
- Adjustable bell-rotating speed with inverter
- Head oiling system for sticky doughs
- Stainless steel covers
- Coatings and exit conveyor belt in blue rubber

Características técnicas

- Estructura en acero
- Campana con movimiento rotatorio planetario con regolación de la excentricidad
- Campana y anillo revestidos en material antiadherente o en fieltro
- Engranajes de campana en baño de grasa
- Cinta transportadora de salida con motorización independiente
- Transmisión con correa
- Sobre ruedas equipadas con sistema de bloqueo

Opcional

- Harinador con motorización independiente
- Velocidad de rotación de la campana ajustable mediante inversor
- Sistema de lubricación de la cabeza para masas con muy alta hidratación
- Cárter de acero inoxidable
- Cubiertas y cinta de salida de goma azul para alimentos



Optional - Optional - Opcional

1. Sfarinatore / Flour duster / Harinador
2. Velocità rotazione campana regolabile / Adjustable bell rotating speed / Velocidad de rotación de la campana ajustable
3. Copertura in gomma blu alimentare / Blue rubber coating / Cubiertas de goma azul para alimentos

Turri

Modelli

AR2: diametro 102 cm, conferisce al pezzo un' arrotondatura completa
AR: diametro 78 cm, arrotonda il pezzo, idoneo anche per abbinamento con successive celle di riposo / filonatori
Varie altezze disponibili in funzione delle quote di carico / scarico delle macchine da abbinare

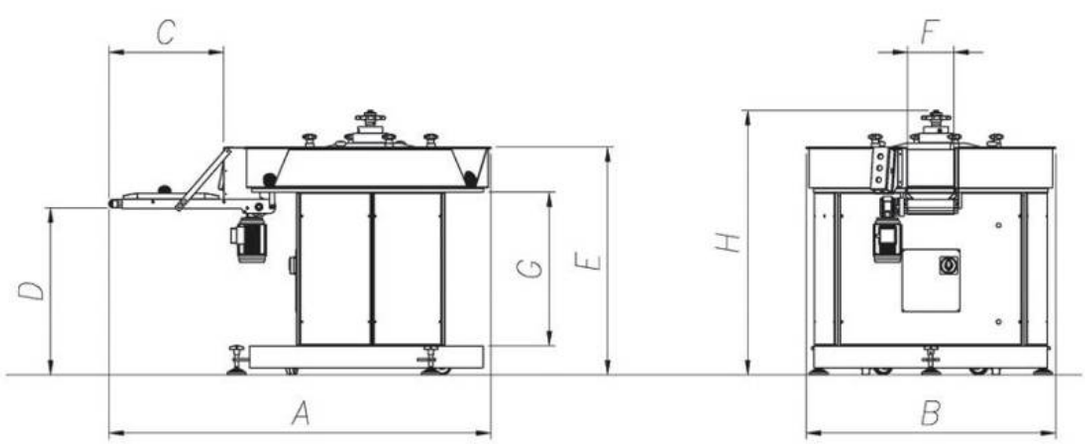
Models

AR2: 102 cm diameter, gives the dough piece a full and complete rounding
AR: 78 cm diameter, rounds the dough piece, also suitable for coupling with subsequent intermediate proofers / moulders
Different heights available, depending on the loading / unloading altitude of the machines to be paired.

Modelos

AR2: 102 cm de diámetro, da a la pieza un redondeo completo
AR: 78 cm de diámetro, redondea la pieza, también se puede combinar con posteriores camaras de reposo / moldeadoras
Varias alturas disponibles en función de las alturas de carga / descarga de las máquinas a combinar

Modello Model Modelo	Altezza bordo superiore Upper edge height Altura del borde superior	Altezza scarico pezzi Pieces unloading height Altura de descarga piezas		Sporgenza nastro Belt protrusion Saliente de la cinta	Dimensioni ingombro Overall dimensions Dimensiones en el espacio					Potenza installata Installed power Potencia instalada		Peso Weight Peso
	cm	cm	cm	cm	cm					kW	hp	kg
	E	**D**	**D max**	**C**	**A**	**B**	**F**	**G**	**H**			
	71,7	45,7	57,2					39,7	87,7			
	84,5	58,5	70					52,5	100,5			
	88,5	62,5	74					56,5	104,5			
	98	72	83,5	49 (#)	164	107	19,9	66	114			
AR2	104	78	89,5					72	120	1.12	1.52	356
	108	82	93,5					76	124			
	116	90	101,5					84	132			
	132	90	95	18,5 (#)	133	107	19,9	100	148			
	154	112	117					122	170			
	86,5	57,5	63,5					52,5	99,5			
	93	64	70					59	106			
	110	81	87					76	123			
AR	119	90	96	45 (#)	126	78	19,9	85	132	0.55	0.75	190
	139	110	116					105	152			
	144	115	121					110	157			



Modello Model Modelo	Pezzatura Sizes Dimensiones	Produzione pezzi/ora Output pcs/hr Producción de piezas/hora
	gr	**pcs/h**
AR2	**50 - 2000 (*)**	**1500**
AR	**100 - 4000 (*)**	**1500**

** Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia di pasta / Approximate weights subjected to variations according to the kind of dough / Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa*
 # Diverse lunghezze disponibili su richiesta / Different length available upon request / Diferentes longitudes disponibles bajo pedido



AR2 abbinata a spezzatrice volumetrica SVLCS
AR2 coupled with volumetric divider SVLCS
AR2 combinado con la divisora-pesadora SVLCS



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
The company reserves the right to make changes without prior notice.
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.

Turri F.lli Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy
Tel. +39 0425 497075 - Email turri@turri-srl.com

TURRI GROUP

Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería

Macchine
Machinery
Maquinaria

www.turri-srl.com

Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeraciòn

www.alaska.it

Forni
Ovens
Hornos

www.victus-srl.com