



PORZIONATRICE E ARROTONDATRICE

PORTIONING AND ROUNDING
MACHINES

ENG



IGF *Fonnitalia*
made in Italy for professionals since 1977

PRR

PORZIONATRICE

Macchina progettata per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile il tempo di preparazione, senza interrompere il processo di lievitazione.

PORTIONING MACHINE

Specifically designed for pizzerias and bakeries, it makes work easier by reducing significantly preparation time, without interrupting the leavening process



- Crea porzioni di impasto di diversa pezzatura, da 30 a 300 grammi, con un sistema di calibrazione del cono, tramite 5 boccole facilmente intercambiabili
- Macchina robusta e facile da pulire, realizzata in acciaio inox e alluminio
- Dotata di una vasca con capacità 30 kg, lavora mediante l'estrusione della pasta tramite un utensile a spirale
- Dotata di due sistemi di regolazione combinati per realizzare qualsiasi grammatura di impasto, ha una produzione oraria fino a 700 porzioni
- Tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza.

N.B. Disponibile versione con doppio motore per grammatura delle porzioni sino a 900 grammi.

- *It creates various sized dough portions, from 30 up to 300 grams, with an innovative cone calibration system, using easily 5 interchangeable nozzles*
- *Robust machine easy to clean, made of stainless steel and aluminium*
- *Equipped with a 30 kilos capacity tank it works thanks to the extrusion of the dough by the spiral tool inside*
- *Equipped with 2 combined adjustment systems to create any desired dough grammage, it has an horary production up to 700 portions*
- *All the components meet the hygiene and safety standards*

ATTENTION: Available the version with double engine for portions up to 900 grams.

ARR

ARROTONDATRICE

Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.

ROUNDING MACHINE

Essential machine for pizzerias and bakeries, it makes work easier by reducing significantly preparation time.



- Arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 30 a 300 grammi nel modello ARR/300 e da 20 a 800 grammi nel modello ARR/800-801
- Palline perfette, tramite il movimento di risalita delle porzioni di impasto attraverso la coclea
- Non stressa e non riscalda l'impasto, non altera in alcun modo le sue proprietà
- Dotata di scocca in acciaio inox e coclea in alluminio o alluminio teflonato, molto robuste, di facile utilizzo e veloce pulizia
- Tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza.

- It rounds portions of bread, pizza and cakes dough from 30 up to 300 grams with the model ARR/300 and from 20 up to 800 grams with the model ARR/800-801.
- It creates perfect round balls, thanks to the rising movement of dough portions through the auger
- It doesn't stress, it doesn't heat the dough and it doesn't alter its properties in any way
- Provided with a stainless steel shell and auger in aluminium or teflon aluminium, they are very robust, easy to use and fast to clean
- All the components meet the hygiene and safety standards.

ACCESSORI / ACCESSORIES



Carrello porzionatrice
Portioning machine support



**Presentazione di sovrapposizione
Porzionatrice - Arrotondatrice**
*Layout of the overlapping portioning
and rounding machine*

DETTAGLI / DETAILS



**Focus boccole e meccanismo
per l'uscita dell'impasto**
Focus nozzles and dough exit system



Coclea arrotondatrice
Auger for rounding machine



Bordo rialzato arrotondatrice
Elevated edge rounding machine

	ARTICOLO codice <i>ARTICLE code</i>	CAPACITÀ impasto tramoggia <i>CAPACITY dough hopper</i>	CAPACITÀ oraria <i>CAPACITY per hour</i>	TENSIONE <i>POWER SUPPLY</i> Volt/Hz	POTENZA <i>POWER</i> Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO <i>WEIGHT</i> kg
PRR									
PRR/300M	PRR/300	30 kg	700 pz	MONOFASE 230v-50Hz	0.93	50	84	54	74
PRR/300T	PRR/300	30 kg	700 pz	TRIFASE 400v-50Hz	0.93	50	84	54	74

	ARTICOLO codice <i>ARTICLE code</i>	CAPACITÀ impasto <i>CAPACITY dough</i>	CAPACITÀ oraria <i>CAPACITY per hour</i>	TENSIONE <i>POWER SUPPLY</i> Volt/Hz	POTENZA <i>POWER</i> Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO <i>WEIGHT</i> kg
ARR									
ARR/300M	ARR/300M	da 30 a 300 gr	variabile / <i>variable</i>	MONOFASE 230v-50Hz	0.37	39	58	79	47
ARR/300T	ARR/300T	da 30 a 300 gr	variabile / <i>variable</i>	TRIFASE 400v-50Hz	0.37	39	58	79	47
ARR/800M	ARR/800M *	da 20 a 800 gr	variabile / <i>variable</i>	MONOFASE 230v-50Hz	0.37	41	61	82	75
ARR/800T	ARR/800T *	da 20 a 800 gr	variabile / <i>variable</i>	TRIFASE 400v-50Hz	0.37	41	61	82	75
ARR/801M	ARR/801M **	da 20 a 800 gr	variabile / <i>variable</i>	MONOFASE 230v-50Hz	0.37	41	61	82	75
ARR/801T	ARR/801T **	da 20 a 800 gr	variabile / <i>variable</i>	TRIFASE 400v-50Hz	0.37	41	61	82	75

* Coclea di alluminio. Consigliata per impasti fino al 60% di idratazione / *Aluminium auger. Suggested for dough with hydration up to 60%*

** Coclea di alluminio teflonato. Consigliata per impasti con oltre il 65% di idratazione / *Teflon aluminium auger. Suggested for dough with hydration over the 65%*

	ARTICOLO codice <i>ARTICLE code</i>	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>
ACCESSORI E IMBALLI / ACCESSORI E IMBALLI		
Accessori <i>Accessori</i>	PRR/3001	Cavalletto con ruote per porzionatrice / <i>Cavalletto con ruote per porzionatrice</i>
	ARR/8001	Coclea in alluminio solo per serie 800 / <i>Coclea in alluminio solo per serie 800</i>
	ARR/8002	Coclea teflonata solo per serie 800 / <i>Coclea teflonata solo per serie 800</i>
Imballi <i>Imballi</i>	PRR/01	Imballo per art. PRR / <i>Imballo per art. PRR</i>
	ARR/01	Imballo per art. ARR / <i>Imballo per art. ARR</i>

MISSION

La flessibilità produttiva, lo studio accurato di progettazione e l'aggiornamento continuo delle conoscenze tecnologiche sono qualità su cui abbiamo sempre insistito.

Obiettivo: non fermarsi alla massimizzazione delle vendite ma creare una rete di assistenza capace di seguire con cura il cliente in tutte le sue esigenze.

Production flexibility, accurate design study and continuous updating of technological know-how are qualities in which we invested a lot.

Main goal: don't stop at maximizing sales but create a service network to support carefully the customer with all his needs.



IGF s.r.l. unipersonale
Sede legale
Head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN) - Italia
Partita IVA: 00755930401

FORNITALIA s.r.l.
Sede legale
Head office

Via Emilia, 102/E
47921 Rimini (RN) - Italia
Partita IVA: 02313820405

Stabilimento
e amministrazione
Factory and head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN)
Italia

Tel. +39 0541 923453
Fax +39 0541 923596

info@igffornitalia.com
igffornitalia.com

