

DIVIDER AND ROUNDER

DIVIDER AND
ROUNDER

MECHANICAL
MECCANICO



prismafood
solutions

DESIGNED FOR

Handicraft enterprises and pizzerias
Laboratori artigianali e per le pizzerie



Completely manufactured in stainless steel

Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt

Entièrement construit
en acier inox

Construido completamente
en acero inoxidable

Полностью изготовлена
из нержавеющей стали



Designed for an easy and intuitive use

Concepita per un semplice
ed intuitivo utilizzo

Entwickelt für eine einfache
und intuitive Bedienung

Conçue pour une utilisation
simple et intuitive

Concebidas para
un uso simple e intuitivo

Реализованы для простого
интуитивного использования



Compact design

Design compatto

Kompaktes Design

Design compact

Diseño compacto

Компактный дизайн



Optional stand available

Possibilità di aggiunta
supporto

Möglichkeit eines
zusätzlichen Gestells

Possibilité d'ajouter
le support

Posibilidad de añadir
soporte

Возможность добавления
опоры



PRACTICAL AND ADVANTAGEOUS PRATICA E VANTAGGIOSA

This professional machine enables the division and rounding of dough loaves to make pizza. This tool with its compact size is also ideal for handicraft enterprises and pizzerias. It is possible to insert up to 30 kg of non-raised dough mixture, it is therefore possible to select the cone and bell most suited to the desired weight: in this way, correctly divided and rounded portions are obtained, ready for leavening. Productivity per hour can oversee up to 600 small balls!

Questa macchina professionale consente la porzionatura e l'arrotondamento delle pagnotte di pasta per pizza. Lo strumento è di dimensioni contenute e pertanto ideale per i laboratori artigianali e per le pizzerie. È possibile introdurre sino a 30 Kg di impasto non lievitato, quindi è possibile scegliere il cono e la campana più adatte al peso desiderato: in questo modo si ottengono porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per la lievitazione. La produttività oraria può arrivare sino a 600 palline per ora!

Dieses professionelle Gerät ermöglicht das Portionieren und Abrunden von Pizzateigportionen. Das Gerät ist klein und daher ideal für handwerkliche Gastronomiebetriebe und Pizzerias. Es können bis zu 30 kg ungegarter Teig eingeführt werden, daher kann der für das gewünschte Gewicht am besten geeignete Kegel/Glocke gewählt werden: Auf diese Weise können gut dosierte und abgerundete, garfertige Portionen erzielt werden. Die stündliche Produktivität kann bis zu 600 Teigbälle pro Stunde betragen!

Cette machine professionnelle permet de portionner et d'arrotondir les boules de pâte à pizza. Cet outil est de petite taille et convient donc parfaitement aux ateliers artisanaux et aux pizzerias. Il est possible d'introduire jusqu'à 30 kg de pâte sans levain, il est donc possible de choisir le cône et la cloche les mieux adaptés au poids souhaité. De cette manière, on obtient des portions bien dosées prêtes à être levées. La productivité horaire peut atteindre 600 boules par heure !

Esta máquina profesional permite formar porciones y redondear los panes de amasijo para pizza. Es de dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y las pizzerias. Es posible introducir hasta kg 30 de amasijo no leudado y por consiguiente escoger el cono y la campana más adecuados al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y redondeadas, listas para el leudado. ¡

Эта машина для профессионального применения предназначена для разделения на порции и скатывания в шарики теста для пиццы. Машина имеет небольшие размеры, поэтому подходит для небольших пекарен и пиццерий. В машину загружают до 30 кг неподросшего теста, затем выбирают насадку и воронку, наиболее подходящую для нужного веса: таким образом получают точно дозированные круглые порционные шарики, готовые к брожению. Часовая производительность может достигать 600 шариков в час!



Capacity 30 kg

Capacità: 30 kg

Capacidad: 30 kg

Fassungsvermögen: 30 kg

Capacité : 30 kg

Capacidad: 30 kg

Емкость: 30 кг



Dough portion from 50 to 280 gr

Grammatura pasta:
da 50 a 280 gr

Teiggewicht:
Von 50 bis 280 g

Poids des pâtes :
de 50 à 280 gr

Gramaje del amasijo:
de 50 a 280 gr

Порция теста: от 50 до 280 г



Productivity per hour up to 600 balls (250 gr.)

Produzione oraria: fino
a 600 palline (250 gr.) per ora

Stündliche Produktion: Bis zu
600 Teigbälle (250 gr.) pro
Stunde

Production horaire : jusqu'à
600 boules (250 gr.) par heure

Producción por hora: hasta
600 bolas de 250 gr

Часовая производительность:
до 600 шариков (по 250 г) в час



Perfectly rounded portions, ready for leavening process

Si ottengono porzioni
perfettamente arrotondate,
pronte per la lievitazione

Perfekt abgerundete
Portionen, bereit
für die Teigführung

Portions parfaitement
arrondies, prêtes pour
le levage

Porciones perfectamente
redondas, listas para
la fermentación

Вы получаете идеально
округлые порции, готовые
к расстойке



Wheels included

Ruote di serie

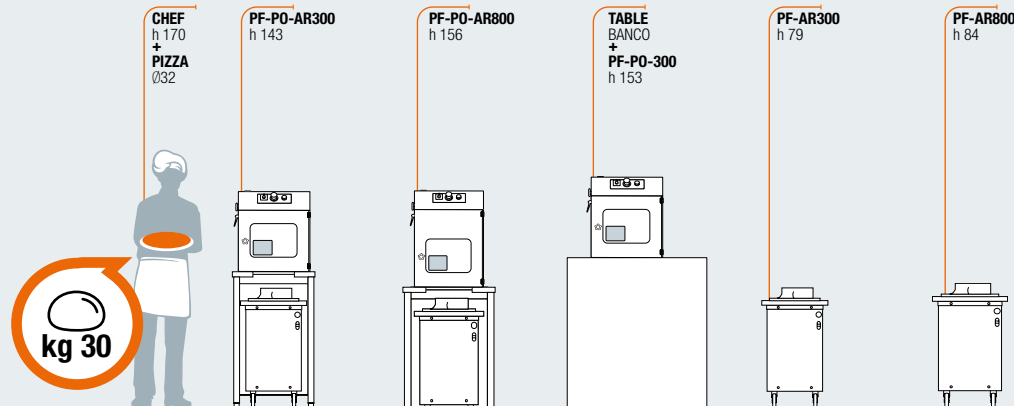
Serienmäßige Räder

Roues standard

Ruedas de serie

Колеса серийного
производства

SIZE COMPARISON
CONFRONTO DIMENSIONI



DIVIDER AND ROUNDER



 MECHANICAL MECCANICO			PF-P0300	PF-P0800	PF-AR300	PF-AR800
 DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr		50,0 - 280,0	50,0 - 3x280,0(840,0)	20,0 - 280,0	20,0 - 8/840,0
 HOUR PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.		600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h	-	-
 CAPACITY CAPACITÀ	kg		30,0	30,0	30,0	30,0
 MOTOR POWER POTENZA MOTORE	kW		0,93	0,93	0,30	0,30
	Hp		1,20	1,20	0,50	0,50
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		400	400	400	400
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	48,0	48,0	44,0	50,0
	 D		84,0	84,0	60,0	65,0
	 H		54,0	67,0	79,0	84,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	95,0	60,0	50,0	50,0
	 D		60,0	95,0	75,0	75,0
	 H		70,0	85,0	100,0	100,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		74,0	85,0	47,0	74,0
	 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0	104,0	55,0	85,0
 WHEELS RUOTE			-	-	•	•

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional



 MECHANICAL MECCANICO			PF-P0-AR300	PF-P0-AR800
 DOUGH PORTION PORZIONE PASTA	gr		50,0 - 280,0	50,0 - 8/840,0
 HOUR PRODUCTION PRODUZIONE ORARIA	n.		600 (250gr-r)/h	600 (250gr-r)/h 350 (500gr-r)/h 200 (840gr-r)/h
 CAPACITY CAPACITÀ	kg		30,0	30,0
 MOTOR POWER POTENZA MOTORE	kW		1,30	1,30
	Hp		1,70	1,70
 POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt		400	400
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	55,0	61,0
	 D		84,0	84,0
	 H		143,0	156,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	95,0 50,0 81,0	60,0 50,0 81,0
	 D		60,0 75,0 101,0	95,0 75,0 101,0
	 H		70,0 100,0 18,0	85,0 100,0 18,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		137,0	177,0
	 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	85,0+55,0+16,0 3 packages	104,0+85,0+18,0 3 packages
 WHEELS RUOTE			•	•

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional

ACCESSORIES FOR ROUNDEERS AND DIVIDERS



Completely manufactured
in stainless steel

Costruito interamente
in acciaio inox

Vollständig aus edelstahl
hergestellt

Entièrement construit
en acier inox

Construido completamente
en acero inoxidable

Полностью из нержавеющей
стали



			SPO-AR
 MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	 W	cm	55,0 61,0
	 D		55,0
	 H		90,0
 PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	 W	cm	81,0
	 D		101,0
	 H		18,0
 NET WEIGHT PESO NETTO	kg		15,0
	 GROSS WEIGHT PESO LORDO	kg	16,0 18,0

• As standard | Di serie ◯ Optional | Optional