

Globe

Compact dough rounder for bakery or pizzeria

Up to
2400
per hour

Suitable for dough pieces
from 20 to 1,700 gr

Interchangeable
aluminium (teflon
coated) screw

Variable speed
control

Excellent for hydrated,
delicate and sticky dough
types (up to 70%)

Extremely silent, stable
and quiet in daily
operation

On swivel wheels
with brake for easy
moveability



One person operation, very easy
to use and simple to dismount for
cleaning.



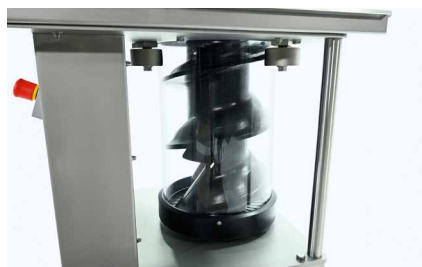
Easy accessible wide open
dough infeed well above
the outfeed tray.



Solid outfeed tray on top
of the machine made of thick
stainless steel sheet material.

Globe

Simple to use dough rounder with high productivity



Choice out of 2 rotating food-grade screw - drum combinations (incl. a teflon coated screw model) to match any type of dough.



Handy placed control panel on the front side with adjustable speed and emergency stop button.

Globe

With aluminium screw for low-hydration and hard dough

Globe+

With Teflon screw for high-hydration, delicate and sticky dough

- Stressfree rounding, preserving dough consistency and temperature
- Smooth and consistent rounded dough pieces of unequaled quality
- Simple to use, easy to clean and no maintenance required
- Excellent for hydrated, delicate and sticky dough types (up to 70%)
- Suitable for dough pieces from 20 to 1,700 gr
- Production capacity up to 2,400 pieces per hour
- Compact design with small footprint
- Simple one person operation
- Interchangeable aluminium (teflon coated) screw
- Variable speed control
- Extremely silent, stable and quiet in daily operation
- On swivel wheels with brake for easy moveability
- Stainless steel outfeed tray
- Solid and durable construction for long life-span

Power 1.1 kW, 1-phase, net weight 130 kg
WxDxH 60 x 75 x 88 cm



Globe

Compact dough rounder for bakery or pizzeria

Up to
2400
per hour

Suitable for dough pieces
from 1 - 60 oz

Interchangeable
aluminium (teflon
coated) screw

Variable speed
control

Excellent for hydrated,
delicate and sticky dough
types (up to 70%)

Extremely silent, stable
and quiet in daily
operation

On swivel wheels
with brake for easy
moveability



One person operation, very easy
to use and simple to dismount for
cleaning.



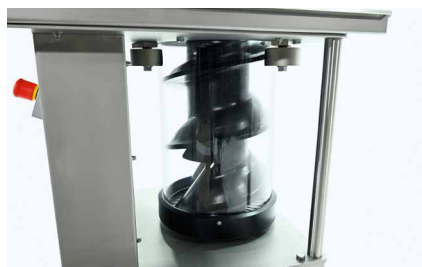
Easy accessible wide open
dough infeed well above
the outfeed tray.



Solid outfeed tray on top
of the machine made of thick
stainless steel sheet material.

Globe

Simple to use dough rounder with high productivity



Choice out of 2 rotating food-grade screw - drum combinations (incl. a teflon coated screw model) to match any type of dough.



Handy placed control panel on the front side with adjustable speed and emergency stop button.

Globe

With aluminium screw for low-hydration and hard dough

Globe+

With Teflon screw for high-hydration, delicate and sticky dough

- Stressfree rounding, preserving dough consistency and temperature
- Smooth and consistent rounded dough pieces of unequaled quality
- Simple to use, easy to clean and no maintenance required
- Excellent for hydrated, delicate and sticky dough types (up to 70%)
- Suitable for dough pieces from 1 - 60 oz
- Production capacity up to 2,400 pieces per hour
- Compact design with small footprint
- Simple one person operation
- Interchangeable aluminium (teflon coated) screw
- Variable speed control
- Extremely silent, stable and quiet in daily operation
- On swivel wheels with brake for easy moveability
- Stainless steel outfeed tray
- Solid and durable construction for long life-span

Power 1.1 kW, 1-phase, net weight 287 lbs
WxDxH 60 x 75 x 88 cm



Globe

Compacte opboller voor bakkerij of pizzeria

Tot
2400
stuks / uur

Voor deegstukken
van 20 tot 1.700 gr.

Uitwisselbare
aluminium (teflon)
wormwiel

Instelbare
snelheidsregelaar

Geschikt voor
gehydrateerde,
delicate en plakkerige
deegsoorten

Zeer stil, stabiel en rustig
in dagelijks gebruik

Makkelijk te verplaatsen
door wielen met rem



1-persoonsbediening,
gebruikersvriendelijk en
makkelijk te demonteren voor
schoonmaak en reiniging.



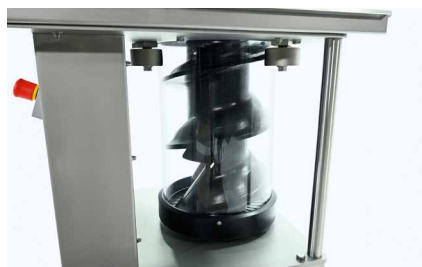
Makkelijk toegankelijke grote
invoertrechter voor deegstukken
boven de opvangplaat.



Stevige opvangplaat boven op de
machine gemaakt van dik RVS
plaatstaal.

Globe

Makkelijk te bedienen opboller met hoge productiecapaciteit



Keuze uit 2 roterende, voedsel-gekeurde combinaties van wormwiel en opbolcilinder (incl. een getefloneerde versie) voor verschillende deegsoorten.



Handig geplaatst bedieningspaneel aan de voorkant met snelheidsregeling en noodstop.

Globe

Met aluminium wormwiel voor laag gehydrateerd en hard deeg

Globe+

Met teflon wormwiel voor hoog gehydrateerd en plakkerig deeg

- Drukloos opbollen met gelijkblijvende temperatuur en deegconsistentie blijft behouden
- Gelijkmatic en consistent opbollen van deegstukken
- Eenvoudig te bedienen, makkelijk schoon te maken zonder onderhoud
- Geschikt voor gehydrateerde, delicate en plakkerige deegsoorten
- Voor deegstukken van 20 tot 1.700 gr.
- Max. productiecapaciteit van 2.400 stuks per uur
- Compact ontwerp, neemt weinig ruimte in.
- 1-persoonbediening
- Uitwisselbare aluminium (teflon) wormwiel
- Instelbare snelheidsregelaar
- Zeer stil, stabiel en rustig in dagelijks gebruik
- Makkelijk te verplaatsen door wielen met rem
- RVS opvangplaat
- Solide en duurzame machine met een lange levensduur

Vermogen 1,1 kW, 1-fase, netto gewicht 130 kg
BxDxH 60 x 75 x 88 cm



Globe

Bouleuse de pâte compacte pour boulangerie ou pizzeria

Jusqu'à
2400
pièces
par heure

Convient pour des pâtons
de 20 à 1 700 g

Vis interchangeable
en aluminium (avec
revêtement téflon)

Contrôle de la vitesse
variable

Excellent pour les pâtes
hydratées, délicates et
collantes (jusqu'à 70 %)

Extrêmement silencieuse,
stable et discrète à l'usage
quotidien

Sur roulettes pivotantes
avec frein pour un
déplacement facile



Utilisation par une seule
personne, très facile à utiliser et
à démonter pour le nettoyage.



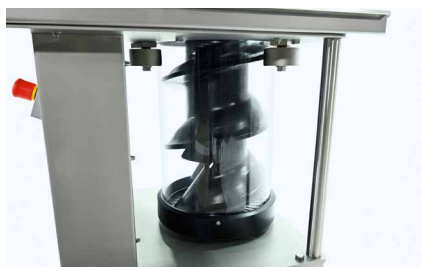
Puits d'entrée de la pâte facile
d'accès et largement ouvert bien
au-dessus du plateau de sortie.



Plateau de sortie solide sur le
dessus de la machine, en tôle d'acier
inoxydable épaisse.

Globe

Bouleuse simple à utiliser et à haute productivité



Choix parmi 2 combinaisons rotatives de spirale - cylindre de qualité alimentaire (y compris un modèle avec revêtement en Téflon) pour convenir à tout type de pâte.



Panneau de commande pratique placé sur la face avant, avec vitesse réglable et bouton d'arrêt d'urgence.

Globe

Avec vis en aluminium pour pâtes peu hydratées et dures

Globe+

Avec vis en téflon pour pâtes très hydratantes, délicates et collantes

- Boulage sans stress, en préservant la consistance et la température de la pâte
- Des pâtons boulés, lisses et réguliers, d'une qualité inégalée
- Simple à utiliser, facile à nettoyer et ne nécessitant aucun entretien
- Excellent pour les pâtes hydratées, délicates et collantes (jusqu'à 70 %)
- Convient pour des pâtons de 20 à 1 700 g
- Capacité de production jusqu'à 2 400 pièces par heure
- Conception compacte et faible encombrement
- Utilisation simple par une seule personne
- Vis interchangeable en aluminium (avec revêtement téflon)
- Contrôle de la vitesse variable
- Extrêmement silencieuse, stable et discrète à l'usage quotidien
- Sur roulettes pivotantes avec frein pour un déplacement facile
- Plateau de sortie en acier inoxydable
- Construction solide et durable pour une longue durée de vie

Puissance 1,1 kW, courant monophasé, poids net 130 kg
LxPxH 60 x 75 x 88 cm



Globe

Kompakter Rundwirker für Bäckereien und Pizzerien

Bis zu
2400
Stück pro
Stunde

Geeignet für Teiglinge
von 20 bis 1.700 g

Austauschbare
Schraube aus
(teflonbeschichtetem)
Aluminium

Einstellbare Arbeits-
geschwindigkeit

Hervorragend geeignet
für stark hydratisierte (bis
zu 70 %), empfindliche
und klebrige Teigarten

Extrem leiser und
stabiler Betrieb

Hohe Mobilität dank
feststellbarer Lenkrollen



Bequemer Einmannbetrieb, für
die Reinigung ganz einfach zu
zerlegen.



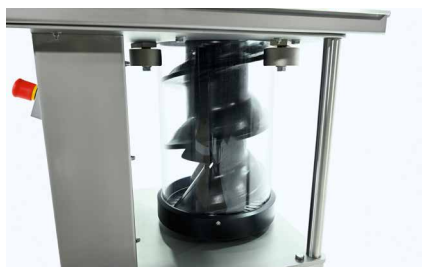
Gut zugängliche Teigaufgabe,
deutlich über der Ausgabeschale.



Stabile Ausgabeschale aus dickem
Edelstahlblech.

Globe

Bedienerfreundlicher Rundwirker mit hoher Produktivität



Auswahl an 2 lebensmitteltauglichen Trommel-/Schraubenkombinationen (einschließlich einer teflonbeschichteten Schraube) für alle Teigtypen.



Bedienfeld mit Geschwindigkeitsregler und Notausschalter praktisch an der Front platziert.

Globe

Mit Aluminiumschraube für niedrig hydratierten und harte Teige

Globe+

Mit Teflonschraube für hoch hydratierten, zarten und klebrigen Teig

- Rundwirken ohne Beeinflussung der Konsistenz und Temperatur des Teigs
- Hochwertige und einheitlich rundgewirkte Teiglinge
- Einfach zu bedienen und zu reinigen, darüber hinaus wartungsfrei
- Hervorragend geeignet für stark hydratierte (bis zu 70 %), empfindliche und klebrige Teigarten
- Geeignet für Teiglinge von 20 bis 1.700 g
- Produktionsleistung: bis zu 2.400 Stück pro Stunde
- Geringer Platzbedarf dank kompaktem Design
- Bequeme Einmannbedienung
- Austauschbare Schraube aus (teflonbeschichtetem) Aluminium
- Einstellbare Arbeitsgeschwindigkeit
- Extrem leiser und stabiler Betrieb
- Hohe Mobilität dank feststellbarer Lenkrollen
- Ausgabeschale aus Edelstahl
- Dank stabiler Konstruktion sehr langlebig

Leistung 1,1 kW, einphasig, Nettogewicht 130 kg
BxTxH 60 x 75 x 88 cm



Globe

Boleadora de masa redonda para panadería o pizzería

Haste
2400
piezas
por hora

Idónea para piezas de masa
de 20 a 1700 g

Espiral de aluminio
(revestido de teflón)
intercambiable

Control de velocidad
variable

Excelente para tipos
de masa hidratada,
delicada y pegajosa
(hasta un 70 %)

Extremadamente
silenciosa, estable
y discreta en su
funcionamiento diario

Sobre ruedas giratorias
con freno para una
movilidad sencilla



Manejo por una sola persona,
muy fácil de usar y sencilla de
desmontar para su limpieza.



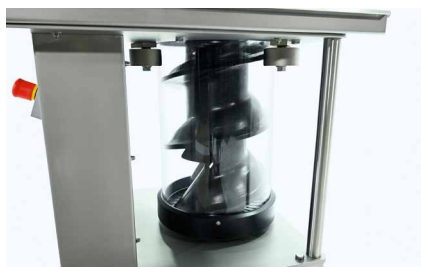
Entrada de masa muy abierta
fácilmente accesible muy
por encima de la bandeja de
evacuación.



Bandeja de evacuación sólida
encima de la máquina hecha
de material chapado de acero
inoxidable grueso.

Globe

Boleadora de masa fácil de usar con elevada productividad



Elija entre 2 combinaciones espirales - cilindros de alimentario (incl. un modelo de espiral sin fin revestido de teflón) para ajustarse a cualquier tipo de masa.



Panel de control colocado de forma práctica en el lado delantero con velocidad ajustable y botón de parada de emergencia.

Globe

Con espiral de aluminio para masas duras y de baja hidratación

Globe+

Con espiral de teflón para masas de alta hidratación, delicadas y pegajosas.

- Redondeo sin estrés, preservando la consistencia y la temperatura de la masa
- Piezas de masa redondeadas lisas y consistentes de una calidad sin parangón
- Simple de usar, fácil de limpiar y no requiere mantenimiento
- Excelente para tipos de masa hidratada, delicada y pegajosa (hasta un 70 %)
- Idónea para piezas de masa de 20 a 1700 g
- Capacidad de producción de hasta 2400 piezas por hora
- Diseño compacto que ocupa poco espacio
- Manejo sencillo por una sola persona
- Espiral de aluminio (revestido de teflón) intercambiable
- Control de velocidad variable
- Extremadamente silenciosa, estable y discreta en su funcionamiento diario
- Sobre ruedas giratorias con freno para una movilidad sencilla
- Bandeja de evacuación de acero inoxidable
- Estructura sólida y duradera para una larga vida útil

Potencia 1,1 kW, monofásica, peso neto 130 kg

An x Pr x Al 60 x 75 x 88 cm



Globe

Компактный округлитель теста для пекарни или пиццерии

до
2400
штук в час

Обработка порций теста весом
от 20 до 1700 г

Сменный
алюминиевый шнек
с тефлоновым
покрытием

Регулировка
скорости

Идеальное решение для
нежного и липкого теста
с высоким содержанием
влаги (до 70%)

Бесшумная, стабильная
и плавная работа

Оборудован
поворотными колесами
с тормозом



Для работы с округлителем
требуется один оператор, а
элементы легко снимаются для
очистки.



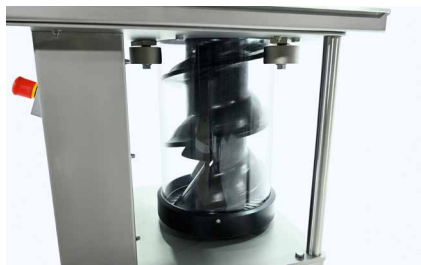
Удобная система подачи теста
расположена над раздаточным
столом.



Прочный раздаточный стол
изготовлен из толстого листа
нержавеющей стали.

Globe

Производительный и простой в использовании округлитель теста



Возможность выбора любой из 2-х вращающихся комбинаций винт-барабан, пригодных для пищевых продуктов (включая модель винта с тефлоновым покрытием) для любого типа теста.



Панель управления оснащена регулятором скорости и кнопкой аварийной остановки.

Globe

С алюминиевым шнеком для теста с низкой гидратацией и твердого теста

Globe+

С тефлоновым шнеком для получения высокогидратированного, нежного и липкого теста

- Округление без сдавливания с сохранением консистенции и температуры теста
- Формование круглых заготовок одинакового размера
- Удобно использовать, легко чистить, не нужно обслуживать
- Идеальное решение для нежного и липкого теста с высоким содержанием влаги (до 70%)
- Обработка порций теста весом от 20 до 1700 г
- Производительность — 2400 порций в час
- Компактный дизайн и небольшая занимаемая площадь
- Требуется один оператор
- Сменный алюминиевый шнек с тефлоновым покрытием
- Регулировка скорости
- Бесшумная, стабильная и плавная работа
- Оборудован поворотными колесами с тормозом
- Раздаточный стол из нержавеющей стали
- Прочная конструкция и долгий срок службы

Мощность 1,1 кВт, 1-фазный, вес нетто 130 кг
Ширина x глубина x высота 60 x 75 x 88 см

