



# BM2/AS

Porzionatrici e Arrotondatrici  
Dough dividers and Rounders  
Diviseuses et Bouleuses  
Portionierer und Abrunder  
Porcionadoras y Boleadoras



**Porzionatrici e arrotondatrici: risultati di alto livello.  
Un vero aiuto per preparare le porzioni per le basi delle tue pizze.**

Macchine funzionali e robuste, assicurano un'ottima resa, velocizzano il processo di produzione della pizza e garantiscono risultati sempre perfetti.

Grande produttività oraria fino a 1200 palline ora (circa 700 per grammatura da 200 gr).

---

**Dough dividers and rounders: top quality results.  
Reliable assistants to prepare the dough balls for your pizzas.**

These sturdy, functional machines ensure excellent performances, accelerating the pizza-making process and guaranteeing perfect results every time.

Large hourly productivity up to 1200 loaves (about 700 loaves per hour weighting 200 grams).

---

**Diviseuses et bouleuses: résultats de haut niveau. Une véritable aide pour  
préparer les portions nécessaires à vos fonds de pizza.**

Ces machines fonctionnelles et robustes vous garantiront un excellent rendement, elles rendent le processus de production de la pizza plus rapide et garantissent des résultats toujours parfaits.

Haut débit horaire jusqu'à 1200 portions/heure (environ 700 pour pâtons de 200 g de poids).

---

**Portionierer und Abrunder: Optimale Ergebnisse.  
Eine wirkliche Hilfe um die Teiglinge für die Pizza Basen zu vorbereiten.**

Diese Maschinen sind praktisch und stark, sie sichern eine optimale Leistung, der Prozess der Produktion ist schneller und sie gewährleisten immer perfekte Ergebnisse.

Hohe Produktivität pro Stunde - bis 1200 Teiglinge (etwa 700 wenn das Gewicht der Teiglinge 200 gr ist).

---

**Porcionadoras y boleadoras: resultados de alto nivel  
Una ayuda verdadera para preparar las porciones y  
las bases para tus pizzas.**

Estas máquinas funcionales y robustas te aseguran un óptimo rendimiento, aceleran el proceso de producción de la pizza y garantizan resultados siempre perfectos.

Grande productividad horaria hasta 1200 bolas/hora (aproximadamente 700 para bolas de 200 gr).

---



indispensabile per / a must for / indispensable pour / unentbehrlich für / indispensable para

PIZZERIE TRADIZIONALI - LABORATORI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE - CANALI DELLA MODERNA RISTORAZIONE, come:  
- Pizzerie al TAGLIO, Pizzerie da ASPORTO, PIZZA-CORNERS in centri commerciali

TRADITIONAL PIZZA HOUSES - ARTISAN PIZZA MANUFACTURING UNITS - MODERN FOOD OUTLETS such as BY-THE-SLICE AND TAKEAWAY pizzerias, PIZZA-CORNERS in shopping centres, etc.

LES PIZZERIAS TRADITIONNELLES - LES ATELIERS DE PRODUCTION ARTISANALE - LES CANAUX DE LA RESTAURATION MODERNE :  
pizza vendue EN PORTIONS, A EMPORTER, PIZZA CORNERS dans les centres commerciaux, etc.

TRADITIONELLE PIZZERIEN - HANDWERKLICHE ZUBEREITUNG - KANÄLE DES MODERNEN GASTWIRTSCHAFTSGEWERBES  
wie PIZZA AM STÜCK und ZUM MITNEHMEN, PIZZA CORNERS in Einkaufszentren etc.

PIZZERÍAS TRADICIONALES - LABORATORIOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL - CANALES DE RESTAURACIÓN MODERNA como  
pizzerías AL CORTE, pizzerías PARA LLEVAR, PIZZA-CORNERS en centros comerciales, etc.



## BM2

Porzionatrice  
Dough divider  
Portionneuse  
Portionier  
Porcionadora



## AST

Arrotondatrice da banco  
Countertop dough rounder  
Arrondisseuse de comptoir  
Tischabrunder  
Boleadora de sobremasa



## BM2AS

Porzionatrice + Arrotondatrice  
Dough Divider + Rounder  
Portionneuse + Arrondisseuse  
Portionierer + Abrunder  
Porcionadora + Boleadora

## Perché scegliere le porzionatrici e arrotondatrici Oem?

### PRODUZIONE DI PAGNOTTELLE DI VARIE DIMENSIONI

Da 50 fino a 300 g (con gli appositi “coni estrusori” per porzionare e “campane arrotondanti” associate per arrotondare).

### PAGNOTTELLE DI FORMA SFERICA, COMPATTE E LISCE

Dimensioni uniformi, forma compatta ben chiusa.

### NESSUNO SPRECO

Elevata precisione di porzionatura (tolleranza +/- 5%). In questo modo puoi recuperare e re-impastare tutti gli avanzi.

### ESTREMA FACILITÀ D'USO

Una volta impostata, la macchina lavora autonomamente secondo le tue esigenze senza richiedere ulteriori interventi.

### SALVAGUARDIA DELLA SALUTE

Il loro utilizzo ti evita di sviluppare malattie professionali quali artriti della spalla e tunnel carpale.

### DIMENSIONI RIDOTTE

Compatte e poco ingombranti, puoi collocarle in qualunque locale, dalla tradizionale pizzeria ai laboratori di produzione artigianale-industriale.

### FACILE PULIZIA

Completamente in acciaio inox, l'interno della macchina può essere facilmente pulito con una spugna umida, mentre gli accessori (spirale e coltello) sono completamente smontabili e possono essere anche lavati in lavastoviglie. I coni, in alluminio, possono essere lavati a mano; le campane e i dischi devono essere puliti con una spugna umida. Per velocizzare l'operazione, ti consigliamo di pulire la macchina subito dopo il suo utilizzo.

## Why choose Oem dough dividers and rounders?

### PRODUCTION OF DOUGH BALLS OF DIFFERENT SIZES

From 50 up to 300 g (using the special extrusion cones to divide into balls and complementary rounding cups).

### ROUND, SMOOTH COMPACT DOUGH BALLS

Uniform size, compact shape, airtight.

### NO WASTE

High scaling accuracy (tolerance +/-5%). This means you can retrieve all scraps and mix again.

### EXTREMELY USER FRIENDLY

After setting the machine it operates automatically according to your specifications without the need for further intervention.

### HEALTH FRIENDLY

Their use will prevent you from developing occupational diseases such as arthritis of the shoulder and carpal tunnel syndrome.

### REDUCED FOOTPRINT

Compact and space saving, you can put them in any premises from the traditional pizzeria to artisan or industrial manufacturing units.

### EASY CLEANING

Made 100% of stainless steel, the inside of the machine can be easily cleaned with a damp sponge, whilst the accessories, such as the spiral and blade are fully removable and dishwasherable. The aluminium cones can be hand-washed, whilst cups and disks should be wiped with a damp cloth. To speed up this operation we recommend cleaning the machine straight after use.

## Pourquoi choisir les diviseuses et les bouleuses Oem?

### PRODUCTION DE MICHES DE DIFFÉRENTES DIMENSIONS

De 50 à 300 g (avec les « cônes extrudeurs » prévus pour couper en portions et les « cloches arrondisseuses » associées pour arrondir).

### PATONS À LA FORME SPHÉRIQUE, COMPACTES ET LISSES

Dimensions uniformes, forme compacte bien fermée.

### DIMENSIONS RÉDUITES

Compacte et peu encombrante, elle trouve sa place dans n'importe quel local, de la pizzeria traditionnelle aux ateliers de production artisanale industrielle.

### AUCUN GÂCHIS

Haute précision de la coupe en portions (tolérance +/- 5 %). De cette manière, vous pourrez récupérer et remélanger tous les restes.

### PROTECTION DE LA SANTÉ

Son emploi vous permet d'éviter de contracter des maladies professionnelles, comme les arthrites de l'épaule et le canal carpien.

### UTILISATION EXTRÊMEMENT FACILE

Une fois programmée, la machine marche toute seule en respectant vos exigences et sans demander aucune autre intervention.

### HAUTE CAPACITÉ DE PRODUCTION

Grande productivité horaire (de 700 à 1200 portions par heure).

### NETTOYAGE FACILE

Totalement en acier inoxydable, l'intérieur de la machine se nettoie facilement avec une éponge mouillée, tandis que les accessoires (spirale et couteau) se démontent totalement et peuvent même être lavés au lave-vaisselle. Les cônes en aluminium peuvent être lavés à la main. Les cloches et les disques doivent être lavés avec une éponge mouillée. Pour effectuer cette opération plus vite, il est conseillé de nettoyer la machine aussitôt après l'avoir utilisée.



## Was spricht für die Portionierer und Abrunder Oem?

### HERSTELLUNG VERSCHIEDEN GROSSER TEIGKUGELN

Von 50 bis 300g (mit Trichter zum Portionieren und Abrundschncke).

### RUNDE, KOMPAKTE UND GLATTE TEIGKUGELN

Gleich groß und rundum kompakt.

### KEINERLEI VERSCHWENDUNG

Präzision bei der Portionierung (Toleranzwert +/- 5%). Der restliche Teig kann neu verknetet und portioniert werden.

### HOHE LEISTUNG

Hohe Leistung pro Stunde (von 700 bis 1200 Teigportionen pro Stunde).

### EINFACHE BEDIENUNG

Nach Einstellung funktioniert das Gerät automatisch gemäß den Anforderungen ohne weitere Eingriffe.

### GERINGE AUSMASSE

Das kompakte und wenig Platz einnehmende Gerät passt in jedes Lokal, von der traditionellen Pizzeria bis zu handwerklich-industriellen Produktionsstätten.

### SCHUTZ DER GESUNDHEIT

Das Gerät trägt dazu bei, Berufskrankheiten wie Entzündungen des Schultergelenks oder Karpaltunnel zu vermeiden.

### LEICHTE REINIGUNG

Das Gerät besteht vollkommen aus Edelstahl. Sein Inneres kann mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden, während die Zubehörteile wie Spirale und Messer abmontiert und in der Spülmaschine gereinigt werden können. Die Aluminiumtrichter können von Hand gespült werden, Schnecken und Buchsen sind mit einem feuchten Schwamm zu reinigen. Für eine raschere Reinigung empfiehlt es sich, das Gerät sofort nach Gebrauch zu reinigen.



## ¿Por qué escoger las porcionadoras y boleadoras Oem?

### PRODUCCIÓN DE BOLAS DE DIFERENTES PESOS

De 50 hasta 300g (con los específicos "conos extrusores", que dividen las porciones, asociados a "campanas para redondear").

### BOLAS DE FORMA ESFÉRICA, COMPACTOS Y LISOS

Dimensiones uniformes, forma compacta y bien cerrada.

### NINGÚN DESPERDICIO

Elevada precisión de las porciones (tolerancia +/- 5%). De esta forma puedes recuperar y amasar de nuevo las sobras.

### EXTREMA FACILIDAD DE USO

Tras haberla programado, la máquina trabaja autónomamente según tus exigencias sin que requiera ulteriores intervenciones.

### SALVAGUARDIA DE LA SALUD

Si la usas, te protege evitándote enfermedades profesionales como la artritis del hombro y el túnel carpiano.

### DE PEQUEÑAS DIMENSIONES

Compactas y poco estorbosas puedes colocarlas en cualquier lugar, desde la pizzería tradicional a los laboratorios de producción.

### ELEVADA CAPACIDAD PRODUCTIVA

Grande productividad horaria (de 700 a 1200 porciones por hora).

### FÁCILES DE LIMPIAR

Completamente de acero inoxidable, el interior de la máquina se puede limpiar fácilmente con una esponja húmeda; en cambio los accesorios -como la espiral y la cuchilla- se pueden desmontar completamente y meterlos en la lavavajillas. Los conos, de aluminio, se pueden lavar a mano, las campanas se pueden limpiar con una esponja húmeda. Para que la operación sea más rápida te aconsejamos que limpies la máquina inmediatamente después de haberla usada.



EMERGENCY  
STOP





## BM2

PORZIONATRICE  
DOUGH DIVIDER  
PORTIONNEUSE  
PORTIONIER  
PORCIONADORA



Ti permette di inserire fino a 30-32 kg d'impasto e di impostare il peso della porzione (da 50 a 300 g), scegliendo il cono corrispondente alla grammatura desiderata. La produttività oraria è molto elevata: fino a 1200 porzioni da 50 g all'ora. È molto apprezzata anche per porzionare l'impasto delle piadine.

You can load up to 30-32 kg of dough and set the weight of the ball (from 50 to 300 g) by choosing the appropriate cone. The hourly output is very high: up to 1200 x 50 g pieces per hour. It is also very useful for dividing the dough to make flatbread wraps.

Cette machine vous permet d'introduire jusqu'à 30-32 kg de pâte et de régler le poids de la portion (de 50 à 300 g), en choisissant le cône correspondant au grammage désiré. La productivité horaire est très élevée et peut atteindre 1200 portions de 50 g par heure. Elle est très appréciée également pour couper les «piadine» en portions.

Mit diesem Gerät können Sie bis zu 30-32 kg Teig verarbeiten und das gewünschte Gewicht der Kugeln (von 50 bis 300 g) durch Einsatz des entsprechenden Trichters einstellen. Die stündliche Leistung ist sehr hoch und erreicht bis zu 1200 Portionen zu jeweils 50 g pro Stunde. Das Gerät eignet sich auch sehr gut zum Portionieren von Teig für die typisch italienischen Piadine (Fladenbrot).

Te permite introducir hasta 30-35 kg de masa y programar el peso de la porción (de 50 a 300 g), escogiendo el cono correspondiente al peso en gramos que deseas. La productividad horaria es muy elevada: hasta 1.200 porciones de 50g por hora. La aprecian mucho también para cuando se tienen que dividir las porciones de masa para las "piadine".

## AST

ARROTONDATRICE DA BANCO  
COUNTERTOP DOUGH ROUNDER  
ARRONDISSEUSE DE COMPTOIR  
TISCHABRUNDER  
BOLEADORA DE SOBREMASA



Arrotonda le porzioni di impasto in base alla grammatura desiderata (da 50 a 300 g), garantendo sfericità e compattezza. Piccola e compatta, la puoi collocare in ogni spazio ed è molto facile da utilizzare: la nostra arrotondatrice è un grande aiuto per il tuo lavoro perché puoi inserire una porzione ogni 3 secondi!

Rounds off the pieces of dough according to the required weight (from 50 to 300 g), guaranteeing a round, compact ball. Small and compact, it can be placed anywhere and is very user friendly: our rounder greatly aids your work as you can enter a piece of dough every 3 seconds!

Elle arrondit les portions de pâte selon le grammage désiré (de 50 à 300 g), en garantissant la formation de miches rondes et compactes. Petite et de dimensions réduites, notre arrondisseuse se range partout et elle est très facile à utiliser. Elle facilitera grandement votre travail, car elle vous permettra d'insérer une portion toutes les trois secondes!

Das Gerät formt die Teigportionen des gewünschten Gewichts (von 50 bis 300 g) zu runden und kompakten Kugeln. Das Gerät findet überall leicht Platz und ist einfach zu bedienen. Es wird Ihnen bei Ihrer Arbeit eine große Hilfe sein, da Sie alle 3 Sekunden eine Teigportion eingeben können!

Da forma esférica a las porciones de masa de acuerdo con el peso en gramos deseado (de 50 a 300 gr) garantizando la forma redonda y compacta de la bola. Es pequeña y compacta, la puedes colocar en cualquier lugar y es muy fácil de utilizar: nuestra formadora de bolas es de grande ayuda para tu trabajo porque puede introducir una porción cada 3 segundos.



## BM2AS

PORZIONATRICE + ARROTONDATRICE  
DOUGH DIVIDER + ROUNDER  
PORTIONNEUSE + ARRONDISSEUSE  
PORTIONIERER + ABRUNDER  
PORCIONADORA + BOLEADORA



Due funzioni in un solo modello: BM2AS porziona e arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. Puoi introdurre fino a 30-32 kg di impasto e ottenere porzioni ben dosate e arrotondate. Grazie alla sua elevata produttività, puoi programmare il tuo lavoro: non sei costretto a fare impasti giornalieri e puoi stoccare le palline in frigorifero per i processi di maturazione e lievitazione.

Two functions in a single model: BM2AS automatically divides the pizza dough into portions and rounds them into balls. You can introduce up to 30-32 kg of dough and obtain perfectly round balls with high weight accuracy. Its very high output allows you to schedule your tasks: making daily batches of dough is not necessary and you can refrigerate balls for the fermentation and leavening processes.

Deux fonctions dans un seul modèle : BM2AS coupe en portions et arrondit automatiquement le paton de pâte à pizza. Vous pourrez introduire jusqu'à 30-32 kg de pâte et obtenir des portions bien dosées et arrondies. La haute productivité de la machine vous permet de programmer votre travail : vous n'êtes pas obligés de faire de la pâte tous les jours et vous pouvez stocker les miches au réfrigérateur où elles subiront les processus de maturation et de levage.

Zwei Funktionen in einem einzigen Gerät: mit dem Modell BM2AS erfolgen Portionierung sowie Abrundung des Pizzateigs automatisch. Sie können 30-32 kg Teig verarbeiten und erhalten präzise portionierte und abgerundete Teigkugeln. Die hohe Leistungsfähigkeit des Gerätes ermöglicht es Ihnen, Ihre Arbeit besser einzuteilen: Sie brauchen Ihren Pizzateig nicht mehr täglich zuzubereiten, da die Kugeln zur Säuerung und zum Aufgehen im Kühlschrank gelagert werden können.

Dos funciones en un solo modelo: BM2AS divide en porciones y automáticamente le da una forma redonda a la bola de la masa para pizza. Puedes introducir hasta 30-32 Kg de masa y obtener porciones bien dosificadas y redondeadas. Gracias a su elevada productividad, puedes programar tu trabajo: no estás obligado a preparar la masa todos los días y puedes almacenar las bolitas en el frigorífico para los procesos de maduración y de fermentación.





# Coni e Campane

## Cones and Cups

## Cônes et Cloches

## Trichter und Schnecken

## Conos y Campanas

Cono - Cone - Cône - Trichter - Cono



Puoi acquistare coni e campane di diverse dimensioni, in base alle grammature di impasto desiderate.

You can purchase cones and cups of various sizes according to the required weight of your dough ball.

Vous pourrez vous doter de cônes et de cloches de différentes dimensions, sur la base du grammage de pâte désirée.

Trichter und Schnecken sind in verschiedenen Größen für Teigportionen verschiedenen Gewichts erhältlich.

Puedes adquirir conos y campanas de diferentes dimensiones teniendo en cuenta el peso en gramos de la masa deseado.



Campana fronte. Front view cup. Cloche frontale. Schneckengehäuse. Campana - parte frontal

Campana retro. Rear view cup. Cloche arrière. Schneckengehäuse. Campana - parte posterior



## Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische Daten - Datos técnicos

Mod.	kW Max*	Alimentazione** Supply** Alimentation** Alimentación** Anschluss**	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Capacità Tramoggia Tank Capacity Capacité Trémie Fülltrichter Kapazität Capacidad Tolva	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
		Volt Hz Ph	cm	kg	kg
<b>BM2AS</b>	0,84	400 50 3N	76,5 x 76,5 x 145	30	182
<b>BM2</b>	0,48	400 50 3N	47,5 x 76,5 x 74	30	98
<b>AST</b>	0,37	400 50 3N	57 x 61 x 50	-	66

\*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) \*\*Voltaggi speciali a richiesta

\*kW Max = Power rating (maximum available installed power) \*\*Special voltages available upon request

\*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) \*\*Voltages spéciaux sur demande

\*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) \*\*Auf Wunsch: besondere Spannungen

\*kW Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible) \*\*Voltajes especiales disponibles


Adatta per impasti con **massima idratazione del 58-60%**. Nel caso si desideri ottenere palline di pasta perfettamente lisce e sferiche **è consigliabile un secondo passaggio delle stesse**, ma solo nell'arrotondatrice.

Suitable for dough with **maximum hydration of 58-60%**. To obtain perfectly smooth and spherical balls of dough, **a second passage in the rounder is recommended**.

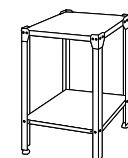
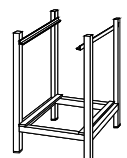

Machine adaptée pour des pâtes avec **une hydratation de 58-60% maximum**. Si vous souhaitez obtenir des pâtons parfaitement lisses et sphériques, **nous vous conseillons de les passer une deuxième fois** dans la bouleuse seulement.

Geeignet für Teige mit einer höchsten **Hydratation von 58-60%**. Falls Sie ganz glatte und sphärische Kugeln wollen, wird es empfohlen, eine zweite Abrundung zu machen.

Máquina apta para amasados que tienen **una hidratación máxima de 58-60%**. Si queréis conseguir bolas perfectamente lisas y de forma esférica, **os asesoramos redondearlas pasandolas dos veces** en la boleadora solamente.

Cono - Cone - Cone Trichter - Cono BM2 / BM2AS	Diametro Max Max Diameter Diamètre max Platte Durchmesser Diámetro máximo	Peso Pasta Dough Weight Peso Pasta Peso Pasta Peso Masa
	cm	gr
	Ø 3,5	50/70
	Ø 4,0	60/100
	Ø 4,5	90/130
	Ø 5,0	120/160
	Ø 5,5	150/190
	Ø 6,0	180/220
	Ø 6,5	210/250
	Ø 7,0	240/300

Campana - Cup - Cloche Schnecken - Campana BM2AS / AST	Peso Pasta Dough Weight Peso Pasta Peso Pasta Peso Masa
	gr
	50/80
	90/130
	140/180
	190/230
	220/260
	260/300

Optional / Optionals / Optionals Zubehör / Optional	Mod.	L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A cm
 	<b>BM2</b>	49 x 60 x 60
	<b>AST</b>	53 x 57 x 85
	<b>BM2</b>	•
	<b>AST</b>	•

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. / The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. / Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. / Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.

Porzionare e arrotondare in 4 mosse - Divide and round in 4 steps  
 Couper en portions et arrondir en 4 gestes - Portionierung und Abrundung in 4 Schritten  
 Dividir en porciones y redondearlas con 4 movimientos

# 1

Scegli e posiziona il cono corrispondente alla grammatura desiderata.

Select and position the cone corresponding to the required weight (in gr).

Choisissez et placez le cône correspondant au grammage désiré.

Wählen Sie den Trichter, der dem gewünschten Gewicht der Portion entspricht, und setzen Sie ihn ein.

Escoge y coloca el cono correspondiente al peso en gramos deseado.

# 2

Introduci la pasta nella tramoggia della macchina (circa 30 Kg di impasto non lievitato).

Load the dough into the machine hopper (approx. 30 kg of unleavened dough).

Introduisez la pâte dans la trémie de la machine (environ 30 Kg de pâte non levée).

Füllen Sie den Teig in das Gerät (zirka 30 kg nicht aufgegangerer Teig).

Introduce la masa en la tolva de la máquina (unos 30 Kg de masa sin fermentar).

# 3

Avvia la porzionatura.

Begin dividing.

Lancez la découpe.

Starten Sie die Portionierung.

Pon en marcha la porcionadora.



# 4

Nel caso del modello BM2AS le porzioni tagliate vengono convogliate in una campana "a lumaca" per essere arrotondate.

When using the BM2AS model, the cut pieces are conveyed to a spiral cup in order to be rounded.

Avec le modèle BM2AS, les portions coupées sont emportées dans une cloche « en colimaçon » où elles sont arrondies.

Das Modell BM2AS leitet die Teigportionen in eine Schnecke weiter, wo diese abgerundet werden.

En el caso del modelo BM2AS las porciones cortadas son dirigidas a una campana "en forma de caracol" para darles la forma redonda.

Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

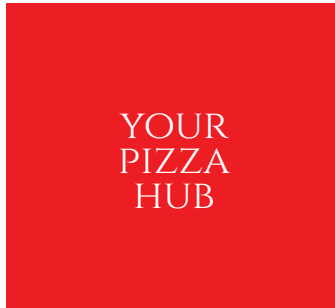
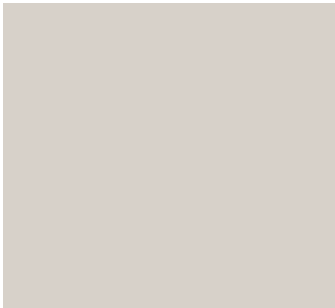
Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkt persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.

[www.oemali.com](http://www.oemali.com)  
[www.aureaali.com](http://www.aureaali.com)



+39 0376 910511  
info@oemali.com



**Oem Ali Group S.r.l.**  
a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545  
info@oemali.com - www.oemali.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence