



Your future, our technology

SOTTORIVA ROLL LINES

THE BEST WAY TO MAKE ROLLS



What are you looking for in a roll line?
Productivity, Flexibility, Durability,
Favourable Price? Have a look at our range
and you will get what you are looking for.



Your future, our technology

SUMMARY

	DIVIDER ROUNDER Athena	03
	Super FLEX Line	05
	ROLL Line	07
	FLEX Line	08
	COMPACT Line	09
	SIMPLY Line	10
	LAY - OUTS	11
	WEB Assistance	13

These are our STANDARD LINES.

For SPECIAL LINES just get in touch with us.





ATHENA DIVIDER AND ROUNDER "THE OIL FREE MACHINE"

ATHENA DIVIDER ROUNDER is equipped with a "STOP STRESS SYSTEM". The dough is gently handled thanks to a dosing star system and gently compressed in the portioning chambers by an adjustable pressure device which permits to get the required weight and treat the dough with "NO STRESS".

ATHENA is available in two versions: ELECTRONIC with "Touch screen" control panel with 50 setting programs and PLC for the adjustment of weight, production speed and rounding speed.

MECHANICAL by potentiometer to get contemporaneous and independent regulation of the rounding and production speed.

Hourly production from 1000 to 2000 pcs /h per row.

ATHENA / LARGE - THE MAXIMUM FLEXIBILITY FOR A ROLL DIVIDER.

In the ATHENA range we added the new version "THE LARGE" with the INTERCHANGEABLE head able to work at 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 pockets with a weight range from 25 to 700 gr. (3/4 oz to 24 oz).



- The single pocket is just for dividing not rounding.
- It is particularly suitable for baguettes and other types of long breads.
- Easy to change piston blocks. Not any tools are required.
- This innovative system makes ATHENA a very flexible machine.



Electromechanical control panel

Digital Electronic control panel



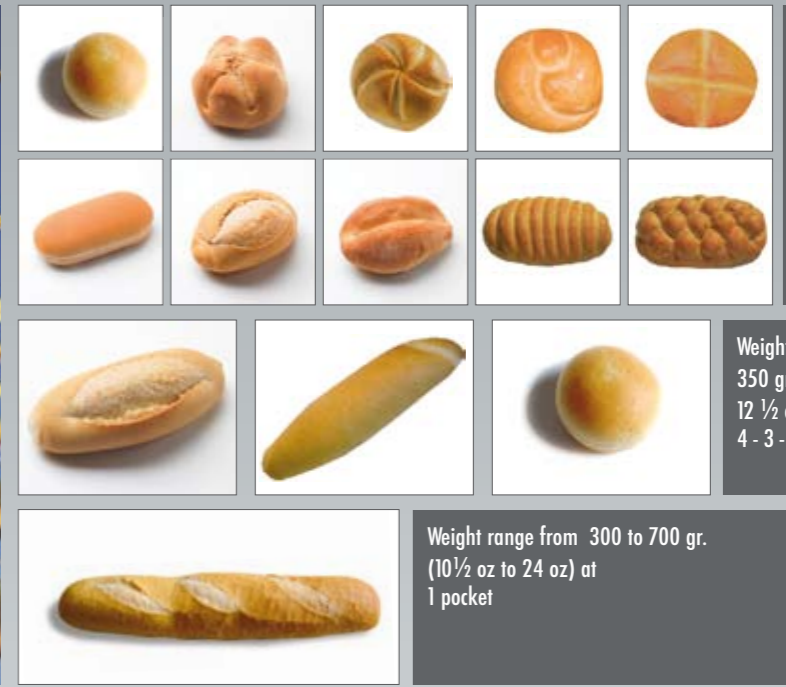
Standard Athena range:

Model	Weight range
ATHENA 4 POCKETS	from 50 to 210 gr. (1 3/4 oz to 7 1/2 oz)
ATHENA 5 POCKETS	from 30 to 130 gr. (1 oz to 4 1/2 oz)
ATHENA/S - 5 POCKETS	from 45 to 160 gr. (1 1/2 oz to 5 1/2 oz)
ATHENA 6 POCKETS	from 30 to 130 gr. (1 oz to 4 1/2 oz)



Pockets		
6		Weight range from 25 to 130 gr. (3/4 oz to 4 1/2 oz) Max. Hourly production 12.000 pieces
5		Weight range from 25 to 160 gr. (3/4 oz to 5 1/2 oz) Max. Hourly production 10.000 pieces
4		Weight range from 30 to 210 gr. (1 oz to 7 1/2 oz) Max. Hourly production 8.000 pieces
3		Weight range from 130 to 250 gr. (4 1/2 oz to 8 3/4 oz) Max. Hourly production 4.000 pieces
2		Weight range from 150 to 350 gr. (5 1/4 oz to 12 1/2 oz) Max. Hourly production 4.000 pieces
Single pocket "Dividing Only"		Weight range from 300 to 700 gr. (10 1/2 oz to 24 oz) Max. Hourly production 2.000 pieces

All you need from a roll line. From Rolls to Baguette. From small to large. Line for the production of Rolls, Stamped bread, Finger rolls, Baguettes. Weight range from 25 to 700 gr. (¾ oz to 24 oz). Hourly capacity from 2000 to 12000 pieces.



Weight range from 30 to 160 gr. (1 oz to 4 ½ oz) at 4 - 5 - 6 pockets

Weight range from 50 to 350 gr. (1 ¾ oz to 12 ½ oz) at 4 - 3 - 2 pockets

Weight range from 300 to 700 gr. (10 ½ oz to 24 oz) at 1 pocket



3 rollers moulder for a gentle sheeting with pressing board or double action driven pressing belt.

Moulding Systems



This make up bench 850 mm. Wide (33,5 inches) has 2 pressing plates with side guides and double action driven pressing plate in order to stretch the baguette as long as you need.



Inside the intermediate proofer is placed the stamping unit which is unique in the market as it is able to stamp from 25 to 160 gr. (¾ oz to 5 ½ oz) thanks to the possibility to change both stamping bar and stamp holding drum.



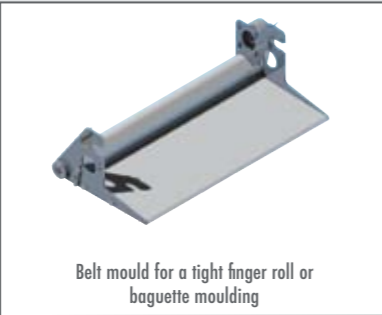
The intermediate proofer is available in different sizes according to different resting time and hourly production required.



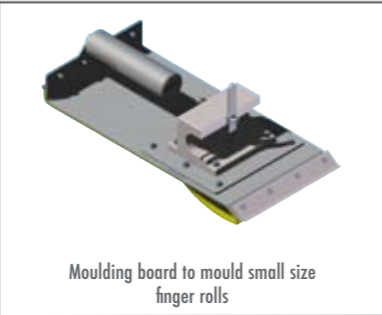
Reciprocator for pans, trays, tunnel oven loading.



Curling chain for a soft moulding



Belt mould for a tight finger roll or baguette moulding



Moulding board to mould small size finger rolls



- MP 15 dough chunker with a low hopper for an easy mixer loading
- Athena/Large divider and rounder
- Intermediate proofer with stamping unit
- Double make up bench, with 3 sheeting rollers
- Three different ways to mould
- Wetting and seeding station
- Reciprocator, tray loading
- The cutting station is also available
- The reciprocator is available in two different models: " step by step" permitting the bread loading on trays by batch according to customer's lay out or continuous loading to maximize the speed production
- Racking system

Do you need seeding and cutting?



SINGLE OR DOUBLE

OR CUTTING STATION

ROLL Line



The classical modular ROLL LINE for the production of hamburger buns, dinner roll, finger rolls, hot dogs with or without stamping station for the production of kaiser rolls or any other stamped bread you require. Weight range from 30 to 130 gr.



"U" shape index trays loading device for an accurate dropping and for a perfect coupling to racking system or for a better trays insert.



Racking system for trays loading and unloading with every type of rotating rack oven rack.



Weight range from 30 to 160 gr. (1 oz to 4 1/2 oz) at 4 - 5 - 6 pockets



- MP15 dough chunker
- Athena 5-6 pockets divider and rounder
- Pressing board for stamped finger rolls
- Intermediate prover with stamping station
- Simple moulding station with 3 sheeting rollers, curling chain or moulding belt or moulding board able to satisfy all your requests regarding different types of rolls.
- The double action driven pressing belt mould your Hamburger buns in the best way
- Wetting and seeding station
- Step by step U shape panning system
- Racking device

FLEX Line



FLEX LINE. Thanks to ATHENA LARGE with its "Stop Stress System" it permits to obtain perfect moulded products without intermediate proofer use. This line produces buns, dinner rolls, hamburger buns, finger rolls, hot dogs and baguettes at 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 pockets. Weight range from 25 to 700 gr. (3/4 oz to 24 oz). Hourly production up to 2000 pieces per row.



Aligner device for baguettes and finger rolls permitting to place them perfectly straight in the tray.



Lateral bar to close the ends of the baguettes or finger rolls and give them all the same size.



Weight range from 30 to 160 gr. (1 oz to 4 1/2 oz) at 4 - 5 - 6 pockets



Weight range from 50 to 350 gr. (1 3/4 oz to 12 1/2 oz) at 4 - 3 - 2 pockets



Weight range from 300 to 700 (10 1/2 oz to 24 oz) at 1 pocket



COMPACT Line



You do not have big spaces but you need a Simple, Economic and Reliable Automatic line? This is the solution:



- Production of Hamburger buns, finger rolls, stamped bread.
- Hourly Production 5000 pieces at 5 pockets.
- Weight range from 30 to 90 gr. (1 oz to 3 1/4 oz).
- Possibility to works at 5 - 4 - 3 pockets at 1000 pieces per hour per row.



Weight range from 30 to 160 gr. (1 oz to 4 1/2 oz) at 4 - 5 - 6 pockets



- Athena 5 pockets
- Pressing board for finger rolls
- Intermediate proofer 151 swing flat trays able to load round and long pieces of dough
- Stamping unit with interchangeable stamp and holding drum
- Reciprocator

SIMPLY Line



Athena divider and rounder with reciprocator to load buns into trays, or board and setter. If you add a pressing plate or a moulding station you can obtain also a finger roll. Weight range from 30 to 350 gr. (1 oz to 12 1/2 oz) at 2 - 3 - 4 - 5 - 6 pockets.



Do you need just to load your buns or finger rolls on tray?



Reciprocator for trays, pans, board, setters available for every size.



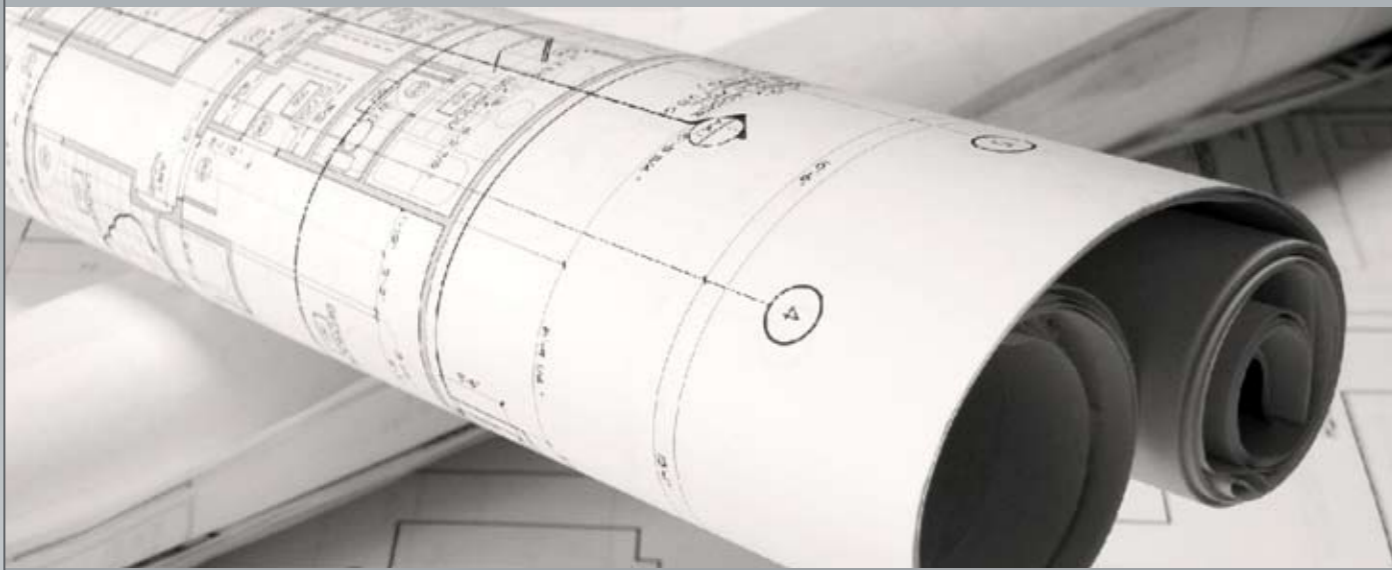
Weight range from 30 to 350 gr. (1 oz to 12 1/2 oz) at 2 - 3 - 4 - 5 - 6 pockets



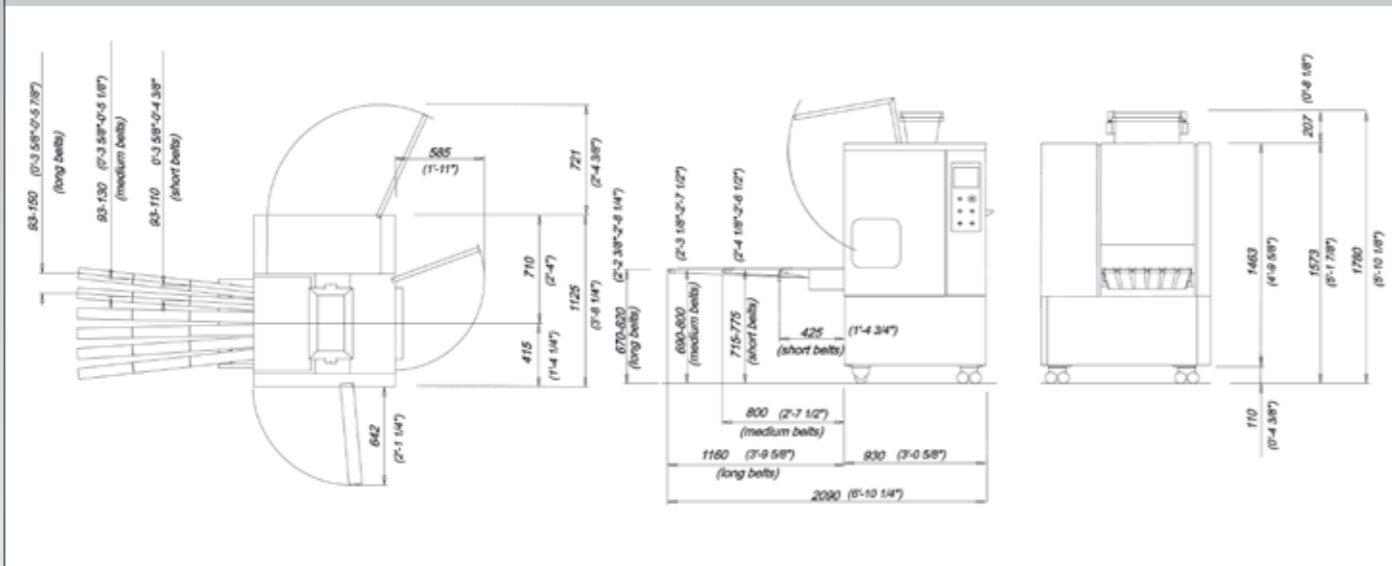
If you add a pressing board you can obtain also a finger roll . Weight range from 30 to 350 gr. (1 oz to 12 1/2 oz) at 2 - 3 - 4 - 5 - 6 pockets



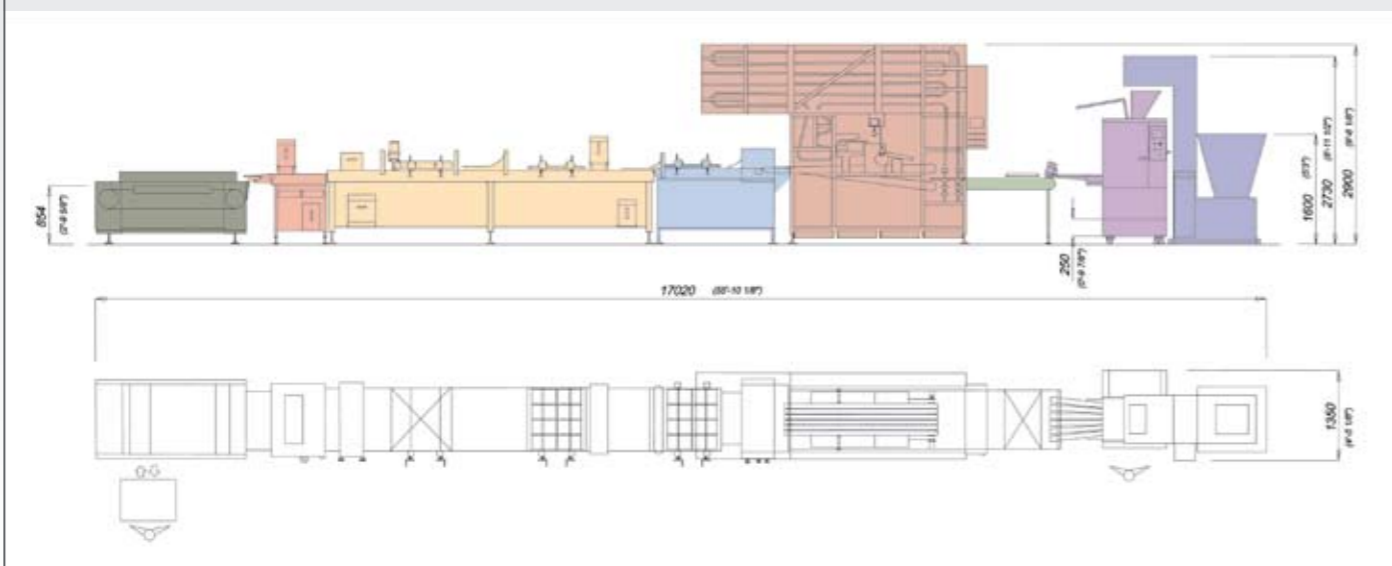
LAY - OUTS



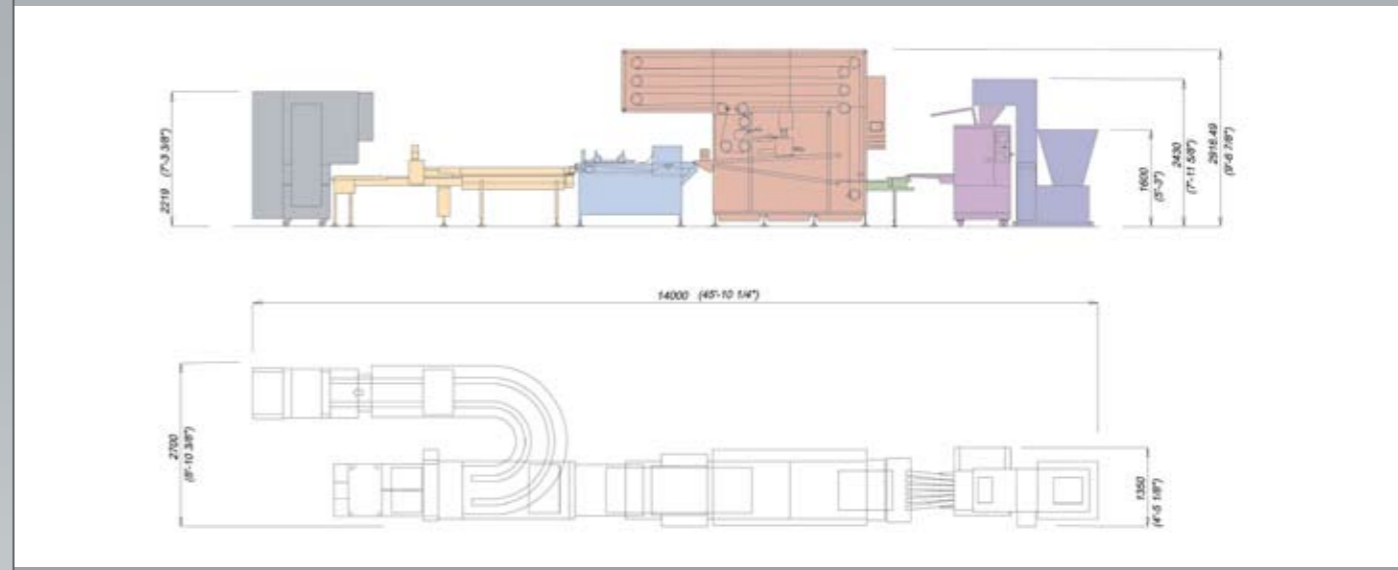
DIVIDER ROUNDER Athena



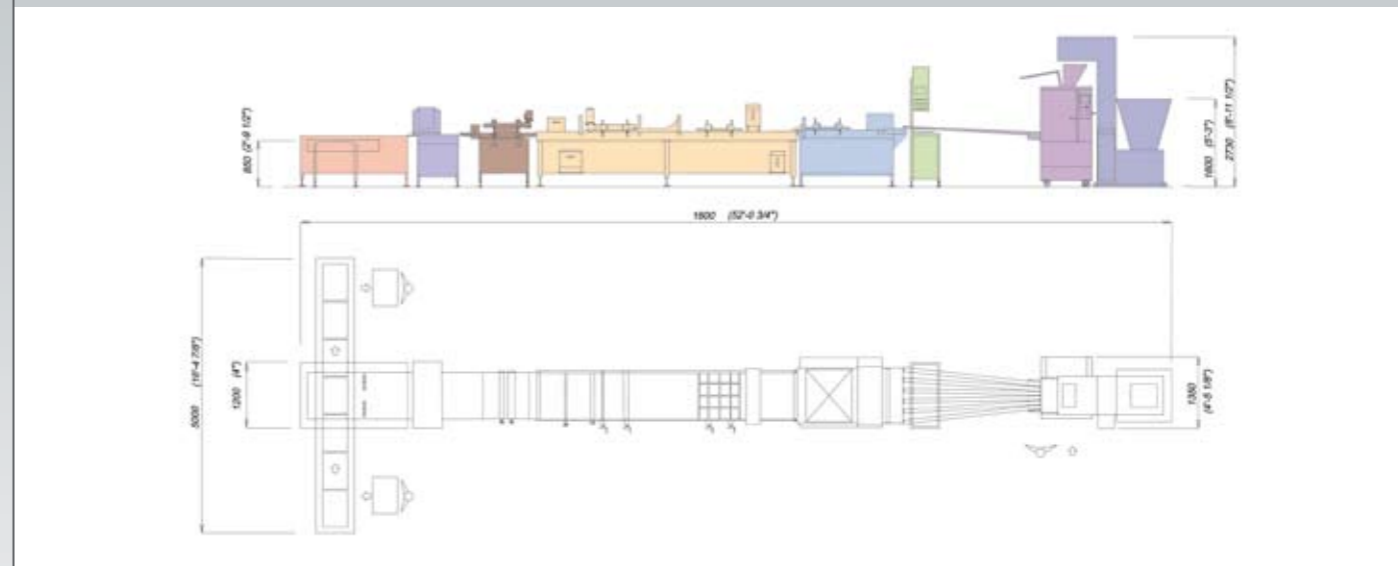
SUPER FLEX Line



ROLL Line



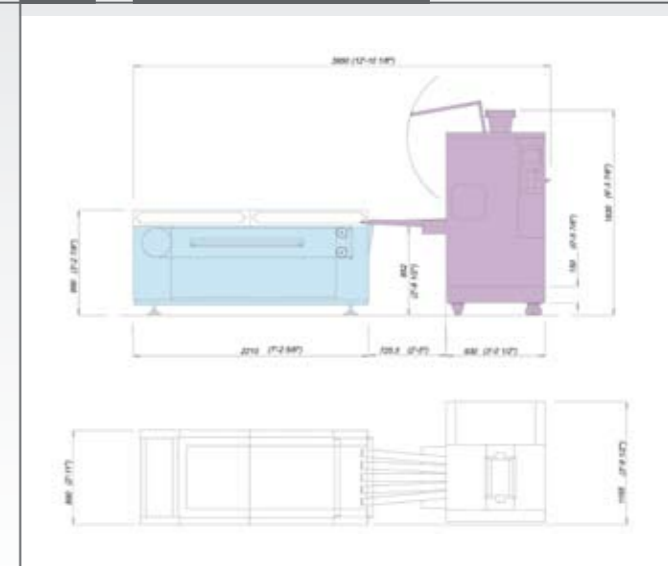
FLEX Line



COMPACT Line



SIMPLY Line



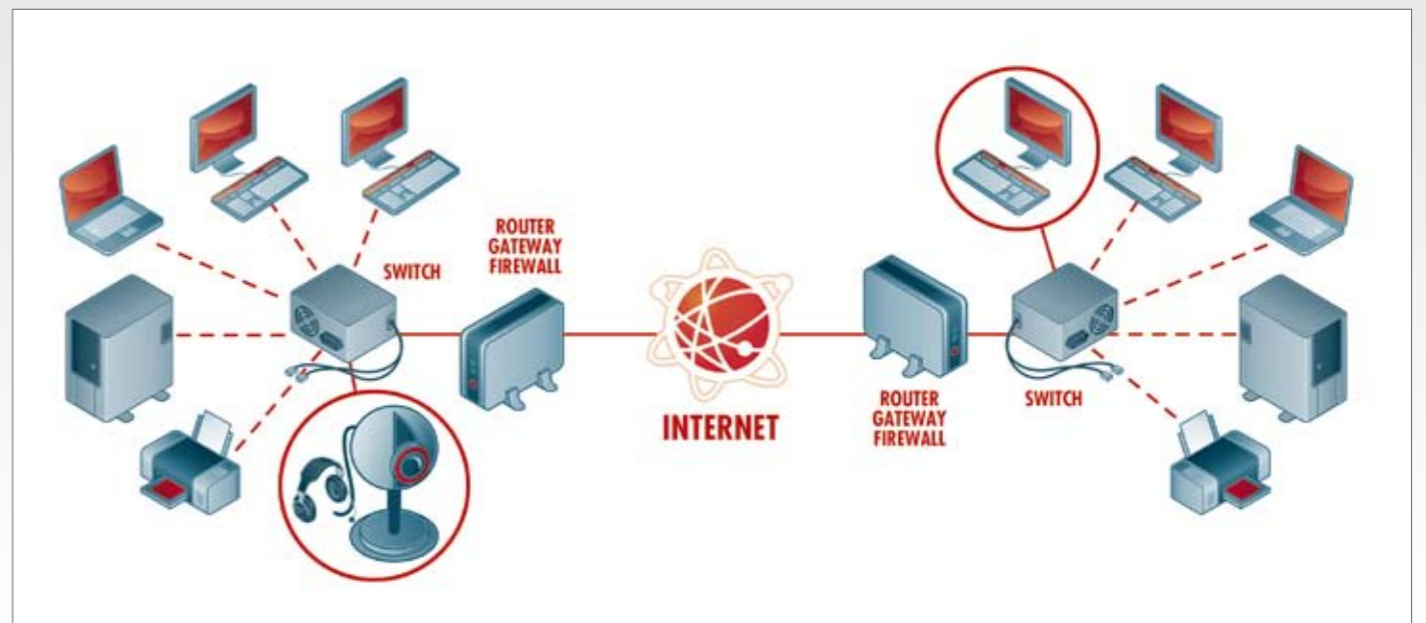
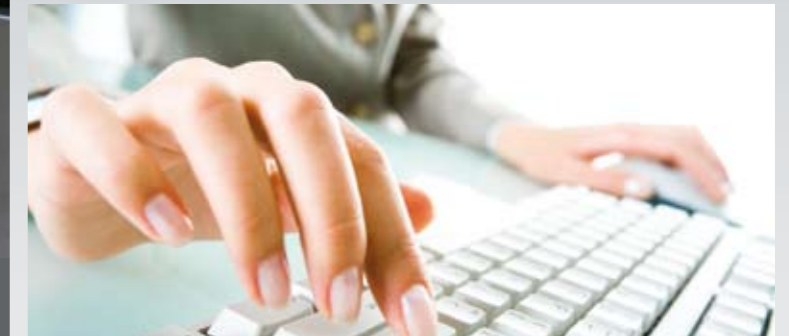
As part of our continuing focus on customer service, we introduce the new Sottoriva Web Assistance Program.

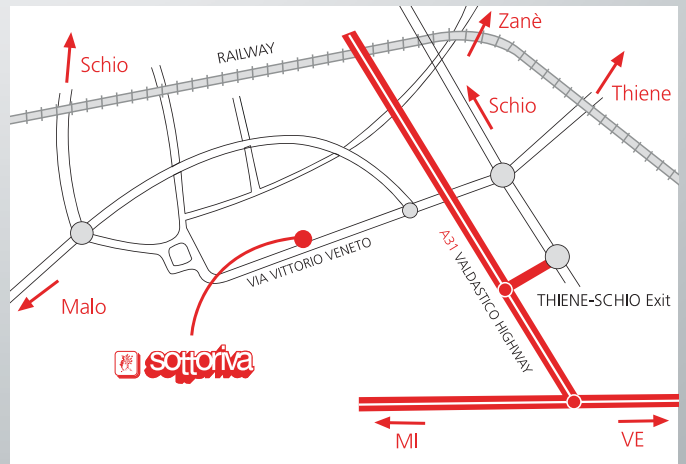


Our engineers are always available to serve you.



With just a SIMPLE INTERNET CONNECTION and the WEB CAM we provide, we can see any problem you may have in real time and suggest the proper solution, without delay.





SOTTORIVA S.p.A. Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (Vicenza) ITALIA
Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155 - E-mail: sottoriva@sottoriva.com - P.IVA 00768890246 - www.sottoriva.com



MACCHINE, IMPIANTI E FORNI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

*OVENS, AUTOMATIC PLANTS,
BAKERY AND PASTRY MACHINES*

La Sottoriva S.p.A., in ragione della continua evoluzione tecnologica che promuove, può modificare senza preavviso ed in qualsiasi momento i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti descritti nella presente documentazione. Il presente documento è da considerarsi come puramente orientativo e non costituisce offerta di prodotto.

Sottoriva S.p.A., owing to the continuous technological evolution, reserves the right to do any modification without notice and at any time to the technical data and to the characteristics of the machines mentioned in this catalogue. This catalogue should be regarded merely as a guide and therefore it does not represent any offer of products.



La Sottoriva S.p.A. è azienda leader nella produzione di macchinari ed impianti per l'arte bianca.

Sorta con pochi mezzi alla fine degli anni quaranta per iniziativa dei fratelli Giuseppe e Claudio Sottoriva, la Società è cresciuta rapidamente affermandosi sul mercato italiano e in tutto il mondo.

Grazie all'impiego di sofisticate tecnologie e di personale altamente specializzato, la



Sottoriva S.p.A. produce oggi 150 modelli di macchine e di forni in grado di soddisfare tutte le esigenze dei panificatori e dei pasticciieri. Un marchio di sicuro prestigio che è garanzia di qualità dei prodotti e dei servizi offerti dalla Sottoriva S.p.A. a tutta la clientela.

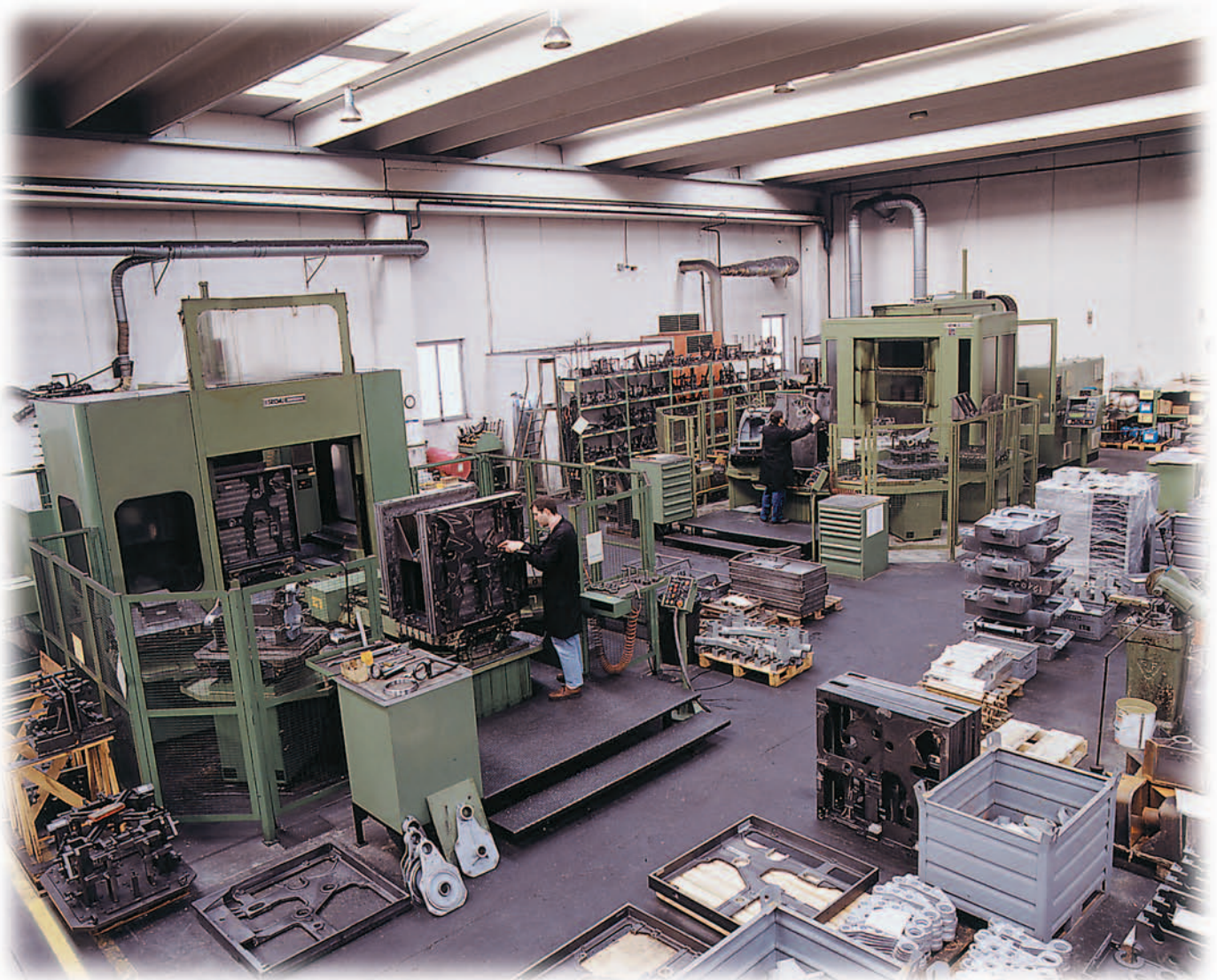


Sottoriva S.p.A. is a leading company in the production of ovens machinery and equipments for bread and pastry making.

The company rose at the end of the 40's with very few means on the initiative of brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva and quickly grew asserting its authority on the italian market as well as all around the world.

Thanks to the employment of sophisticated technologies and highly trained staff, Sottoriva S.p.A. nowadays produces machines and ovens for an average of 150 different models able to meet any bakers and pastry makers' need.

Such trade-mark of declared prestige, is warranty of quality of the products and services offered by Sottoriva S.p.A. to all its customers.



MATERIE PRIME - RAW MATERIALS

Farina
Flour



Materie Prime
Raw Materials

Acqua
Water

IMPASTO - MIXING



TAGLIO-FORMATURA - DIVING-MOULDING



LIEVITAZIONE - PROVING



COTTURA - BAKING





DOSATORE MISCELATORE WATER DOSING-MIXING UNIT

•MDA /SDA•

MDA/M: Serve per miscelare e dosare acqua proveniente da più fonti, con temperatura da + 3°C + 45°C ca.

MDA/M: Necessary to mix and dose water coming from different sources, with temperature from + 3°C up to + 45°C approx.



REFRIGERATORE PER ACQUA WATER COOLER

•SP• •SC•

SP-SC: Servono per abbassare la temperatura dell'acqua, da + 18°C a +3°C ca., da utilizzare per impasti. Indicatore di carico e prelievo con scala graduata.

SP-SC: They reduce the water temperature from +18°C to +3°C, to be used in mixings. Flow indicator and quantity indicator have graduated scales.



Tipo Type	Vasca Bowl lt	Produzione oraria Hourly output	Motore monofase Single-phase motor	trifase three-phase	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SP100	100	100	KW 0.5		128	730x645x1225
SC150	150	100		KW 1.33	133	730x645x1410
SC300	300	280		KW 1,5	248	830x845x1720
SC500	500	280		KW 1,5	268	830x845x2170
SC800	800	450		KW 2,2	430	1180x1195x2120
SC1000	1000	450		KW 2,2	460	1180x1195x2380

SETACCIO PER FARINA FLOUR SIFTER

•SF•

Macchina adatta per eliminare le impurità e per ossigenare la farina. La farina setacciata passa direttamente all'impastatrice. Produzione 50 kg farina in 6-8 minuti.

Suitable to eliminate the impurities and to oxygenate the flour. The flour once sieved, is directly poured into the bowl of the mixer. Production 50 kg of flour every 6 - 8 minutes.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SF	KW 0,37	152	1030x790x1390



IMPASTATRICE A FORCELLA FORK MIXER

•ARCA• •LEPTIS•

E' la tradizionale impastatrice per ogni tipo di impasto. La macchina viene fornita di vasca in acciaio inox.

E' inoltre disponibile anche il modello LEPTIS con vasca non motorizzata.

It is the traditional mixer suitable for any dough. The machine is equipped with stainless steel bowl and fork.

It is also available the model LEPTIS with no motorised bowl.



Tipo Type	Motore 2 vel. 2 speed motor	Impasto kg Dough Kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
ARCA 50	KW 1,20-1,55	50	230	1040X715X980
ARCA 90	KW 1,50-3,00	90	420	1262X892X1093
ARCA 140	KW 2,06-3,68	140	452	1373X982X1093
ARCA 200	KW 2,58-4,78	200	490	1437X1044X1143
ARCA 250	KW 2,58-4,78	250	500	1470X1084X1143

Tipo Type	Potenza motore power motor	Impasto kg Dough Kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
LEPTIS	KW 4,1	180	365	1400x1220x1075

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI DOUBLE ARM MIXER

•IBT2• •IBT3•

L'impastatrice a bracci tuffanti è particolarmente indicata in panifici, grissinifici e industrie dolciarie. Il particolare sistema a bracci tuffanti ossigena l'impasto non riscaldandolo, pur avendo una alta velocità di lavoro. La vasca è in acciaio inox. A richiesta: Temporizzatori per il ciclo di lavoro automatico.

The double arm mixer is particularly fit for bakeries, bread stick factories, confectionery and pastry shops. The particular double arm system oxygenates the dough, but it doesn't warm it, although it has a high working speed. The bowl is made of stainless steel. On request: Timers for automatic working cycle.



Tipo Type	Motore 2 vel. 2 speed motor	Impasto kg Dough Kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
IBT2	KW 133/1,62	50	385	800x640x1430
IBT3	KW 1,62/2,21	80	558	960x750x1580

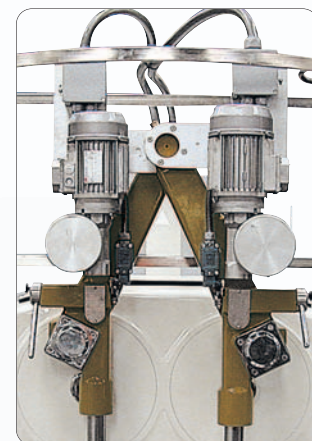
IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI DOUBLE ARM MIXER

•IBT4•5•6•7/M•

L'impastatrice a bracci tuffanti è particolarmente indicata in panifici, grissinifici e industrie dolciarie. Il particolare sistema a bracci tuffanti ossigena l'impasto non riscaldandolo, pur avendo una alta velocità di lavoro. Il carrello è estraibile e i bracci regolabili in altezza. La vasca è in acciaio inox. A richiesta: 1) Temporizzatori per il ciclo di lavoro automatico. 2) Ciclo di lavoro automatico e sollevamento motorizzato dei bracci.

The double arm mixer is particularly fit for bakeries, bread stick factories, confectionery and pastry shops. The particular double arm system oxygenates the dough, but it doesn't warm it, although it has a high working speed. The carriage can be extracted and the arms are adjustable as to height. The bowl is made of stainless steel. On request: 1) Timers for automatic working cycle. 2) Fully automatic working cycle with motorised lifting of the arms.

Tipo Type	Motore Motor	Impasto kg Dough kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
IBT4	KW 2,43/3,32	120	851	1160x920x1850
IBT5	KW 3,83/4,70	180	1215	1420x1120x1850
IBT6	KW 4,42/5,50	240	1220	1420x1120x1850
IBT7	KW 4,42/5,50	320	1478	1500x1180x2000



IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

•TWIST 30•45•

Con questo moderno procedimento si ottiene un impasto più soffice ed omogeneo permettendo, con ottimi risultati, la lavorazione dei prodotti per panificio e pasticceria. A richiesta può essere dotata di temporizzatori. Riduce notevolmente i tempi di lavorazione. Macchina a 1 motore.

With this modern proceeding you can obtain a soft and homogeneous dough, allowing the processing of products for pastry shops and bakeries with excellent results. On request the machine can be equipped with times. This type of machine reduces the working time considerably. With 1 motor.

Tipo Type	Motore Motor	Impasto kg Dough kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
TWIST 30	KW 0,51/0,95	30	135	560x890x850
TWIST 45	KW 1,5/3,0	45	160	560x890x1000



IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL



• TWIST •

Impastatrice a spirale con vasca non estraibile. Struttura in lamiera di acciaio di grosso spessore. Vasca, piantone, protezione antirturistica in acciaio AISI 304. Spirale in acciaio AISI 431. Copertura testata in ABS anti U.V. Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto programmabile su due timer (uno per ogni velocità). Il passaggio da velocità di impasto bassa ad elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente. Pulsante impulsi rotazione vasca per agevolare lo scarico del prodotto.

Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca tramite selettore (solo alla 1^a velocità).

Trasmissione del moto a cinghie trapezoidali.

Protezione motori da cortocircuiti e sovraccarichi.

La macchina è provvista di ruote per un facile spostamento ed è dotata di piedini regolabili d'appoggio a terra.

Spiral mixer with fixed bowl. Thick stainless steel structure. Bowl, breaking bar and safety guard made of stainless steel AISI 304. Stainless steel AISI 431 spiral. Head cover anti U.V., ABS material.

Double timers for times working setting (one for each speed) and automatic speed changing from the first to the second speed. Automatic stop of the machine. Jogging button for the bowl rotation in order to

simplify the discharge of the dough.

Reverse bowl rotation selector (only at first speed).

Motion transmission by pulleys and V belts. Overload motor protection. The machine is supplied with fixed back wheels and front castors with blocking feet during the production cycle.

Tipo Type	Motore 1 vel. spirale 1 speed motor	Motore 2 vel. spirale 2 speed motor	Motore 1 vel. vasca 1 speed motor	Impasto kg Dough Kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
TWIST/60	KW1,00	KW4,00	KW0,55	5/60	285	626x1049x1254
TWIST/80S	KW1,00	KW4,00	KW0,55	8/80	320	698x1115x1254
TWIST/90	KW2,00	KW3,70	KW0,66	8/90	405	739x1174x1359
TWIST/130	KW2,06	KW4,70	KW0,60	10/130	430	833x1271x1359
TWIST/160	KW3,70	KW5,90	KW0,75	10/160	585	929x1392x1457
TWIST/200	KW3,70	KW5,90	KW0,75	10/200	700	929x1450x1588
TWIST/250	KW3,70	KW7,75	KW0,75	15/250	790	1085x1603x1588
TWIST/300	KW3,70	KW7,75	KW0,75	20/300	805	1085x1603x1588

IMPASTATRICE A SPIRALE CON RIBALTATORE SPIRAL MIXER WITH TIPPER



• PRISMA •

Macchina composta dall'impastatrice a spirale tipo TWIST e da un dispositivo idraulico di ribaltamento tipo PRISMA. L'impastatrice a spirale è a due velocità e due temporizzatori con ciclo di lavoro automatico e inversione di vasca. Lo scarico può essere a richiesta su banco o su tramoggia della spezzatrice volumetrica, a sinistra e a destra.

Machine made up of a TWIST model spiral mixer and PRISMA tilting hydraulic device. The two-speed spiral mixer has two timers with automatic working cycle and bowl reversal. Upon request the dough can be poured either on a table or on the hopper of the volumetric divider, either to the right or to the left side.

Tipo Type	Motore 2 vel. 2 speed motor	Impasto kg Dough Kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
PRISMA 120-E	KW 6,5	120	1055	1605x1570x1790
PRISMA 160-E	KW 8	160	1225	1600x1570x1790
PRISMA 200-E	KW 9	200	1255	1600x1570x1790
PRISMA 250-E	KW 10	250	1450	1700x1650x1800
PRISMA 300-E	KW 12	300	1480	1750x1700x1800
PRISMA 350-E	KW 12	350	1500	1800x1750x1800

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE AUTOMATIC SPIRAL MIXER

•SPIRA•

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE . Struttura in lamiera di grosso spessore. Spirale di acciaio inox ad elevata resistenza e vasca di acciaio inox. Due velocità di rotazione della spirale con tempi d'impasto impostabili sui due timer (uno per ogni velocità) situati sul pannello comandi. Il passaggio da velocità d'impasto bassa ad elevata avviene automaticamente. Possibilità d'inversione del senso di rotazione della vasca. La testata della macchina è montata con un esclusivo dispositivo di sollevamento idraulico che, nella fase d'impasto, la neutralizza e la blocca dalle sollecitazioni trasmesse dall'utensile impastatore. La stessa, nella fase di sollevamento, entra nel basamento al fine di mantenere l'ingombro in pianta e contenerlo in altezza, nella fase di riposo. Trasmissione del moto dell'utensile impastatore tramite utilizzo di una cinghia ad alte prestazioni. Trasmissione del moto della vasca con un dispositivo speciale comandato da una trasmissione a cinghia ad alta prestazione. Aggancio automatico del carrello con nuovo sistema autocentrante. Comandi salita/discesa su carrello con nuovo sistema brevettato.

SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL . Thick steel sheet structure. High resistance stainless steel spiral and stainless steel bowl. Two speeds spiral rotation with mixing time to set by two timers (one for each speed) placed on the control panel. The change from low mixing speed to high mixing speed happen automatically. Possibility to reverse the bowl rotation direction. The machine head is equipped with a special hydraulic lifting device which during the mixing phase, permits to avoid the stress transmitted by the mixing tool. The head, in the lifting phase, lowers inside the basement in order to keep always the same overall dimensions and to reduce them in height in the resting phase. Motion transmission of mixing tool by means of high performance belt. Motion transmission of the bowl by a special device controlled by high performance belt transmission. Automatic trolley hooking with new self-centring system. Lifting/ lowering controls on trolley with new patented system.



Tipo Type	Motori Motors	Impasto kg Dough kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SPIRA 130	KW 2,95/5,15-0,66-1,85	130	910	833x1625x1330
SPIRA 160	KW 3,7/7,8-1,1-1,85	160	1119	928x1790x1495
SPIRA 200	KW 3,7/7,8-1,1-1,85	200	1157	928x1790x1495
SPIRA 250	KW 5,9/10,3-1,1-1,85	250	1305	1085x1975x1595
SPIRA 300	KW 5,9/10,3-1,1-1,85	300	1335	1085x1975x1595

IMPASTATRICE A DOPPIO UTENSILE DOUBLE TOOL MIXER

•DUAL•

Impastatrice a doppia spirale per impasti intensivi. Tale impastatrice per mezzo dell'azione di compressione e decompressione della pasta al passaggio tra i due utensili permette di avere un minore riscaldamento della pasta ed un tempo d'impasto notevolmente inferiore all'impastatrice tradizionale. Costruita in fusione di ghisa con ingranaggi in bagno d'olio. Sistema idraulico di sollevamento testata e sgancio carrello. Dotata, a richiesta, di computer a 99 programmi e di sonda per il controllo della temperatura.

Double-spiral mixer for intensive mixing. This mixer by means of the compression and decompression action of the dough when being processed between the mixing tools allows to have a minimum warming up of the dough and a mixing time considerably inferior in respect of a traditional mixer. Built in cast iron with gears in oil-bath, hydraulic system of head lifting when releasing the trolley. Supplied on request with a 99-program-computer and with a device to measure the mixing temperature.



Tipo Type	Motori Motors	Impasto kg Dough kg	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
DUAL120	KW 5,9/10,3-1,1-1,1	120	1270	1560x840x1810
DUAL160	KW 10,3/15-1,5-1,1	160	1324	1640x890x1810
DUAL250	KW 15/23,5-1,5-1,1	250	1713	1900x1045x2020

CILINDRO AUTOMATICO AUTOMATIC DOUGH-SHEETER

•CP3•

Macchina completamente automatica. Un contapassaggi predispone il numero desiderato di laminazioni. Al termine di ogni ciclo di lavorazione la pasta laminata esce automaticamente sul banchetto e la macchina si arresta. A richiesta può essere fornito con sfarinatore e tappeto di uscita.

Completely automatic machine. A counter gives the required number of sheetings. At the end of each cycle the sheeted dough comes out automatically on the bench and the machine stops. If requested, the machine can be supplied with pulverizer and/or outfeed belt.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
CP3	KW 2,21	415	870x1350x1190



CILINDRO AUTOMATICO AUTOMATIC DOUGH-SHEETER

•CP4•

Macchina automatica dotata di un contatempo per predisporre la durata della laminazione. Al termine di ogni ciclo di lavorazione la macchina si ferma. A richiesta può essere fornita di sfarinatore.

Automatic machine fitted with timer to pre-set the sheeting time. The machine stops automatically when the working process is completed. If requested, the machine can be supplied with pulverizer.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
CP4	KW 2,21	287	850x1230x1160



SPEZZATRICE A MANO HAND DIVIDER

•SE•

SE: serve per spezzare pasta tenera. Divide un determinato peso di pasta in 37 parti uguali di forma esagonale.

SE: it is useful to divide soft dough. It divides a fixed weight of dough into 37 equal parts of hexagonal shape.

SPEZZATRICE AUTOMATICA AUTOMATIC DIVIDER

•SEI•

SEI: Serve per spezzare automaticamente un peso determinato di pasta tenera in 37 parti uguali di forma esagonale.

SEI: It is useful to divide automatically a fixed weight of soft dough into 37 equal parts of hexagonal shape.

Tipo Type	Contenuto pasta kg Dough quantity gr	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SE	4000		223	800x500x1090
SEI	4000	KW 1,1	255	600x500x1040



STAMPATRICE QUADRATA AUTOMATICA E SEMIAUTOMATICA AUTOMATIC SQUARE DIVIDER AND SEMI-AUTOMATIC

•SBE• •SBS•

Macchina ideale per il taglio di forma quadrata di pasta per baguettes e filoni. Funzionamento oleodinamico con sistema di regolazione della pressione e del tempo di sosta in modo da poter allargare al massimo anche i pastoni più duri. Cestello e coltelli in acciaio inox, quadrati in nylon.

An ideal machine for the cutting of square dough for baguettes and loaves. Hydraulic working with pressure and stand-by-time adjustment in order to roll out wide even the toughest dough. Tank and knives in stainless steel and squares in nylon.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SBE	KW 1,5	400	660x730x1180
SBS	KW 1,5	400	660x730x1180



FORMATRICE A 2 CILINDRI 2 ROLLERS MOULDER

• C600 •



La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione ai 2 cilindri i quali eseguono la laminazione della pasta; quest'ultima passando successivamente tra i tappeti rotanti, a velocità diverse, si arrotola formando i vari tipi di pane.

The machine is equipped with a feeding conveyor belt to the two rollers which carry out the sheeting of the dough, then it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is rolled giving various forms of bread.

Tipo Type	Motore Motor	Lunghezza cilindri mm Roller length mm	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
C/600	KW 0,74	600	141	920x1110x1170

FORMATRICE A 4 CILINDRI 4 ROLLERS MOULDER

• C40 •



Lunghezza cilindri 600 mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione ai 4 cilindri i quali eseguono la laminazione della pasta; quest'ultima passando successivamente tra i tappeti rotanti a velocità diverse si arrotola formando i vari tipi di pane.

Roller length 600 mm. The machine is equipped with a feeding conveyor belt to the four rollers which carry out the sheeting of the dough, then it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is rolled giving various forms of bread.

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni in lavoro Size when working	Dimensioni in riposo Size when not working
C40	KW 0,74	182	920x1130x1200	920x880x1200

FORMATRICE CON FILONATORE MOULDER WITH PRESSING PLATE

•C40/P•

Lunghezza cilindri 600 mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione ai 4 cilindri i quali eseguono la laminazione della pasta; quest'ultima passando successivamente tra i tappeti rotanti a velocità diverse si arrotola formando i vari tipi di pane. La macchina è disponibile con i seguenti optional: filonatore a tavola per l'allungamento del filone, cilindro di schiacciamento sul tappeto di introduzione.

Roller length 600 mm. The machine is equipped with a feeding conveyor belt to the four rollers which carry out the sheeting of the dough, then it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is rolled giving various forms of bread. The machine is available with the following optional: pressing plate to extend the loaf, pressing roller on the top of the infeed belt.

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni in lavoro Size when working	Dimensioni in riposo Size when not working
C40/P	KW 0,74	270	920x2380x1200	920x2100x1200



FILONATRICE/BAGUETTATRICE BAGUETTE MOULDER

•FB•

Filonatrice adatta alla produzione di baguettes, filoni e filoncini. Montata su carrello. A richiesta può essere fornita di tappeto uscita.

Long-loaf moulder suitable for the production of baguettes, loaves and finger rolls. Mounted on a trolley. It can be supplied with an outfeed belt upon request.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni in lavoro Size when working	Dimensioni in riposo Size when not working
FB	KW 0,37	230	1060x950x1520	1060x860x1520



**GRUPPO AUTOMATICO
AUTOMATIC UNIT**
•WINNER•


É un gruppo automatico per pane avvolto per piccole e medie produzioni con paste morbide e dure. Impostazione manuale della pezzatura variabile da 30 a 500 gr. ca. a seconda del tipo di taglio a 1, 2 o 3 vie con coltelli divisori sostituibili manualmente. Regolazione dello spessore di laminazione. Impostatore della lunghezza di taglio. Variatore della velocità di produzione. Optional: tappeto di uscita laterale per alimentazione arrotondatrice continua. Dispositivo filonatore applicabile sulla prima e/o seconda formatrice.

It is an automatic unit for small and medium outputs of rolls of soft and hard dough. Manual selecting of the weight range variable from about 35 to 500 gr. according to the cut type. At 1, 2 or 3 rows with dividing knives replaceable manually. Sheetting thickness adjustment. Selecting device for cut length. Output speed variator. Optionals: lateral outlet belt to feed the continuous rounder. Long-loaf moulding device to be fitted on the first and/or second moulder.

Tipo Type	Motori Motors	Motore filonatore Moulding motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
WINNER	KW 0,37-0,5-0,5	KW 0,18	615	2615X820X1590

GRUPPO AUTOMATICO AUTOMATIC UNIT

- WINNER/S •
- BRIO/1/S •



É un gruppo automatico per la produzione di filoni con paste morbide e dure. Impostazione manuale della pezzatura variabile da 30 a 500 gr. ca. (per WINNER/S) a seconda del tipo di taglio a 1, 2 o 3 vie con coltelli divisori sostituibili manualmente e da 20 a 1000 gr. ca. con coltelli a 1-2-4-6 (per BRIO/S). Regolazione dello spessore di laminazione. Impostatore della lunghezza di taglio. Variatore della velocità di produzione. Macchina con solo una formatrice per la produzione di filoni. Optional: tappeto di uscita laterale per alimentazione arrotondatrice continua. Dispositivo filonatore applicabile sulla formatrice e/o sui tappeti di riposo.

It is an automatic unit for production of loaf of soft and hard dough. Manual selecting of the weight range variable from about 35 to 500 gr. (for WINNER/S) according to the cut type. At 1, 2 or 3 rows with dividing knives replaceable manually. From 20 to 1000 gr. approx. with knives at 1-2-4-6 rows (for BRIO/S). Sheeting thickness variator. Selecting device for cut length. Output speed variator. The machine is complete with only one moulder for loaf production. Optional: lateral outlet belt to feed the continuous rounder. Long-loaf moulding device to be fitted on the moulder and/or in the outfeed belt.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
WINNER/S	KW 0,37-0,5-0,18	500	1700x880x1600
BRIO/1/S	KW 0,37-0,75-0,18	677	1000x2100x1610

GRUPPO AUTOMATICO AUTOMATIC UNIT

• DUE T T O 2 •



GRUPPO AUTOMATICO PER PANE ARROTOLATO mod. DUE T T O 2

Questo gruppo automatico è adatto a panifici che necessitano di macchine flessibili in grado di produrre i più svariati tipi di pane, ma con ingombri ridotti. DUE T T O 2 è in grado di tagliare sia paste dure che tenere oltre alla ben nota "CIABATTA" con pezzature variabili da 20 a 1.500 gr ca. per mezzo di coltello intercambiabile a 1-2-4-6 file (3 opzionale) e con una produzione da 350 a 16.500 pezzi/ora grazie ad un divaricatore a due vie e alla variazione di velocità tramite potenziometro. Alimentazione automatica con nastro di elevata capacità con larghezza della spezzatrice di 180 mm. Il filonatore (opzionale) può essere o incorporato sotto la spezzatrice tra la prima e la seconda formatrice, o del tipo a carrello. Formatrici a 4 cilindri, con antiscarto, di larghezza utile 500 mm con possibilità di formatura fino a 1.000 gr. DUE T T O 2 è fornito di serie con pannello comandi Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa tramite PLC per una facile autoregolazione della velocità del coltello di spezzatura e una maggior precisione del peso impostato. Possibilità di lavoro con impostazione dati manuale. E' prevista, come optional, la versione in acciaio inox.

AUTOMATIC UNIT FOR ROLLED BREAD mod. DUE T T O 2

AUTOMATIC UNIT suitable for bakeries requiring versatile machines able to produce many different types of bread, but also having to take into account the available space in the bakery. The DUE T T O 2 can divide hard and soft dough as well as the well-known "CIABATTA" with variable weight range from 20 to 1.500 g. (approx.) in 1-2-4-6 rows (3 on optional) obtainable by means of interchangeable knives. High capacity automatic infeed belt. Sheeting and dividing head width 180 mm. The speed is adjusted by means of a variator, which offers higher machine versatility. The Long Loaf moulding device (optional) installed between the first and second moulder, or trolley moulding device. Four rollers moulder, with anti-production reject, of useful width 500 mm, max. moulder at 1.000 gr. The controls are located on the right with respect to the machine dough infeed direction. The DUE T T O 2 has easy to use "Touch-Screen control panel with 50 memories and dividing knife speed self-adjustment for obtaining more precision in the set weights. The DUE T T O 2 offers also the possibility to work manually without electronic control. On request DUE T T O 2 can be supplied in stainless steel version (optional)

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
DUE T T O 2	KW 0,37-0,75-0,75	675	2705x945x1586

GRUPPO AUTOMATICO AUTOMATIC UNIT

•BRIO•



Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
BRIO	KW 0,37-0,75-0,75	735	1000x3400x1610

E' un gruppo automatico per pane avvolto per medie e alte produzioni con paste morbide e dure. Impostazione elettronica della pezzatura variabile da 20 a 1000 gr ca. a seconda del tipo di taglio a 1, 2, 4 o 6 vie con coltelli divisori sostituibili manualmente. Regolazione manuale dello spessore di laminazione e della velocità del coltello di spezzatura per l'ottenimento del peso impostato. Optional: tappeto di uscita laterale per alimentazione arrotondatrice continua. Dispositivo filonatore applicabile sulla prima e/o seconda formatrice, o tappeti di riposo. Larghezza testata di laminazione e spezzatura mm 180.

It is an automatic unit for roll bread for medium and high outputs with soft and hard dough. Electronic selecting of the weight range variable from about 20 to 1000 gr approx. according to the cut type at 1, 2, 4 or 6 rows with dividing knives replaceable manually. Manual adjustment of the sheeting thickness and of the cutting knife speed in order to obtain the set weight. Optional: lateral exit belt to feed the continuous rounder. Long-loaf moulding device to be fitted on the first moulder, second or resting belts. Width of the sheeting and dividing head mm 180.

GRUPPO AUTOMATICO ELETTRONICO ELECTRONIC AUTOMATIC UNIT

•BRIO/D•



E' un gruppo automatico per pane spezzato e avvolto, con paste morbide o dure con una pezzatura da 20 a 100 gr su 1-2-4-6 file ottenibili tramite coltelli intercambiabili. Adatto per produzione pane tipo "CIABATTA". Nastro introduttore di elevata capacità. Larghezza testata di laminazione e spezzatura 180 mm (laminazione regolabile tra 6 e 18 mm). Regolazione manuale dello spessore e regolazione computerizzata della velocità del coltello di spezzatura tramite PLC con visualizzazione "touch screen" che può gestire fino a 50 programmi per l'ottenimento del peso e della forma desiderata. Il dispositivo divaricatore brevettato garantisce l'ingrasso dei pezzi in formatrice paralleli al senso del taglio. Variatore di velocità. Formatrici a 4 cilindri di larghezza utile 600 mm. Posizione dei comandi a destra rispetto alla direzione d'ingresso della pasta in macchina. Macchina montata su ruote.

Automatic unit for rolled bread for the production of cut and rolled bread, with soft and/or hard dough, at 1-2-4-6 rows for weight range from 20 to 1000 grs, archivable by interchangeable knives. Suitable for the production of "CIABATTA" bread. High capacity infeed belt. Sheeting and dividing head: 180mm wide. Manual adjustment of sheeting thickness between 6 and 18 mm. Computerized adjustment of the speed of the cutting knife by PLC, with "TOUCH SCREEN" display, that can store till 50 programs for obtaining the required weight and shape. The patented spreading device guarantee the pieces entry in the moulder parallel to the cutting direction. Speed variator. Four rollers moulders 600 mm wide. Control panel placed on the right hand side with regards to the inlet direction of the dough. Mounted on wheels.

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
BRIO/D	KW 0,37-0,75-0,75	887	1000x3400x1610

GRUPPO AUTOMATICO AUTOMATIC UNIT

• ZENIT •



Gruppo automatico con intagliamento automatico per teglie da 60x80 cm. piane o ondulate. Possibilità di lavoro ad 1-2-3-4 file con pezzature variabili da 30-750 gr. e oltre. Regolazione elettronica della pezzatura con visualizzazione a display, rifasamento delle teglie in automatico. A richiesta inserimento della 5ª fila. Possibilità di abbinamento a celle di prefermentazione, a impianti automatici e ad alimentatori automatici. Scarico ciabatta e filonatore.

Automatic unit with automatic loading of flat or corrugated 60x80 cm. trays. Possibility of working at 1-2-3-4 rows for weight range from 30-750 gr. and over. Electronic adjustment of the weight range with display and automatic tray reset. 5th row available upon request. Possibility of coupling to the pre-rising provers, automatic plants and automatic feeders. Discharge for CIABATTA and long-loaf moulding device.

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni in lavoro Size when working	Dimensioni in riposo Size when not working
ZENIT	KW 0,37-0,55 KW 0,75-0,37	1336	1135x5665x1689	1135x4355x1689

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE DIVIDER ROUNDER

•LYRA•



Pannello elettronico nella versione elettronica.

Control panel in the electronic version



Macchina a due vie per la produzione di panini rotondi. É dotata di una tramoggia in acciaio inox dalla capacità di 14 kg di pasta. La pasta, trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella, viene compressa nelle camere di porzionatura che opportunamente regolate realizzano il peso desiderato. Con l'ausilio di 2 camere facilmente intercambiabili la macchina può spezzare da 20 a 125 gr di pasta. Una volta determinato il peso il pezzo di pasta viene espulso ed entra nella stazione di arrotondatura. L'arrotondamento avviene in 2 fasi in cui è possibile regolare sia la velocità di arrotondamento che l'ampiezza. I pezzi adeguatamente arrotondati escono su un nastro trasportatore. La macchina viene fornita con una camera di arrotondatura che può essere scelta tra le seguenti: camera da 2050 gr; camera da 50-125 gr. Se elettronica produzione variabile da 2.000 a 4.000 pezzi/ora. Pannello comandi "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC.

Machine at two rows for the production of round bread. It is equipped with stainless steel hopper for a capacity of 14 kg. of dough. The dough, gently handled thanks to a dosing star system, is compressed in the portion chambers, which appropriately adjusted give the required weight. Thanks to 2 chambers easily interchangeable, the machine can divider from 20 gr. to 125 gr. approx. of dough. Once the weight is fixed the dough piece is discharge under the rounding station. The rounding happens in two phases and it is possible to adjust both the rounding speed and amplitude. The pieces, properly rounded, exit on conveyor belt. The machine is supplied with a rounding chamber which can be chosen between the following: chamber from 20 to 50 grs. chamber from 50 to 125 grs. Variable production from 2.000 to 4000 pieces / hour for electronic version. " Touch Screen" control panel with the possibility to store 50 programs and operating control by P.L.C.

Tipo Type	Motor Motor	Dimensioni mm Size mm	Massa macchina Kg Machine mass Kg	Massa con imballo Kg Mass with packaging Kg
LYRA M	KW 1,30	2040x950x750	470	620
LYRA	KW 1,30	2040x950x750	470	620

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE AUTOMATICA AUTOMATIC DIVIDER-ROUNDER

•ATHENA•M/S•
•ATHENA/LARGE•



PANNELLO CON "TOUCH SCREEN"
TOUCH SCREEN PANEL

PANNELLO ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL PANEL



ATHENA/LARGE

Numero file Number of Pockets	Pezzatura weight range	Produzione Oraria Hourly production
6	25 to 130 gr (3/4 oz to 4 1/2 oz)	12.000 P/H
5	25 to 160 gr (3/4 oz to 5 1/2 oz)	10.000 P/H
4	30 to 210 gr (1 oz to 7 1/2 oz)	8.000 P/H
3	130 to 250 gr. (4 1/2 oz to 8 3/4 oz)	6.000 P/H
2	150 to 350 gr. (5 1/4 oz to 12 1/2 oz)	4.000 P/H
1 Fila "solo Spezzatura" Single pocket "dividing only"	300 to 700 gr. (10 1/2 oz to 24 oz)	2.000 P/H

MOD.	Produzione oraria Hourly production pcs/h	Pezzatura Weight range gr./oz
ATHENA 4	4.000 / 8.000	50-210/(1,6-6,9)
ATHENA 5	5.000 / 10.000	30-130/1- (4,48)
ATHENA 5-S	5.000 / 10.000	40-160/1,4- (5,5)
ATHENA 6	6.000 / 12.000	30-130/1- (4,48)

Spezzatrice arrotondatrice a 4-5 o 6 file, "heavy duty", ad alta produttività, adatta per spezzare ed arrotondare la pasta, che sottoposta ad ulteriori lavorazioni permette di ottenere pane rotondo, stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza.

La macchina è adatta per lavorare paste tenere e semidure, SENZA NESSUN UTILIZZO DI OLIO per la lubrificazione dei pistoni. Macchina dotata di sistema "STOP STRESS SYSTEM" per un minore maltrattamento della pasta. Pezzatura variabili da 25 a 210 gr. a seconda del tipo di macchina.

La nuova Athena/Large può spezzare ed arrotondare pasta ad 1-2-3-4-5-6 file con pezzature variabili da 25 a 700 grammi.

Produzione oraria 2000 pezzi a fila

Divider rounder Heavy duty, high output divider rounder with 4-5 or 6 rows, suitable for dividing and rounding dough, which undergoes further processing to obtain round, moulded, pita, pizza bread, hamburger buns and finger rolls. The machine is suitable for working soft and semi-hard dough WITHOUT ANY USE OF LUBRIFICATION OIL for the pistons. The machine has the "STOP STRESS SYSTEM" to not damage the dough. Weight range from 25 to 210 according with the machine model.

The NEW Athena / Large is an heavy duty, high output divider rounder with 1-2-3-4-5 or 6 rows. Weight range from 25 to 700 gr. (3/4 oz. to 24oz.)

Hourly capacity 2000 pieces per row.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
ATHENA 4	KW 3,2	920	1350x1140x1790
ATHENA 5	KW 3,2	920	1350x1140x1790
ATHENA 6	KW 3,2	920	1350x1140x1790
ATHENA 5-S	KW 3,2	920	1350x1140x1790
ATHENA/LARGE	KW 3,2	920	1350x1140x1790

SPEZZACIABATTE CON INTEGLIAMENTO AUTOMATICO STRESS FREE CIABATTA DIVIDER WITH LOADING DEVICE

•TECNA 240/I•



SPEZZATRICE AUTOMATICA a 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 file per paste molli TIPO CIABATTA e TIPO FRANCESE per pezzature da 25 gr a 2000 gr e oltre. Alimentazione automatica con nastro introduttore di 240 mm di larghezza utile. Spessore di laminazione regolabile da 6 a 18 mm. Sistema di taglio longitudinale a coltelli intercambiabili e taglio trasversale a ghigliottina.

Divaricatore universale regolabile in ampiezza tramite volantino. Variatore di velocità. INTEGLIAMENTO AUTOMATICO per teglie 600x800 mm o 600x1000 mm con carico della capacità di ca. 10 teglie posizionate nella parte posteriore. Rifasamento automatico. La macchina è completamente in acciaio inox e montata su ruote con supporto girevole. Pannello comandi "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC. Può essere fornita con stazione di formatura a tavola o formatrice a 4 cilindri.

Automatic divider at 1,2,3,4,5,6,7 rows, suitable for soft dough like "CIABATTA" and "FRENCH BREAD" forweight range from 25 gr to 2000 gr and over. Automatic feeding with conveyor belt mm 240 useful width. Adjustable sheeting thickness from 6 to 18 mm about . Longitudinal cutting system by interchangeable knives and transversal cutting guillotine device. Universal spreading device with adjustable width by handwheel. Speed variator. AUTOMATIC TRAY LOADING DEVICE for trays 600x800 mm or 600x1000 mm. The trays capacity is of about 10 trays placed on the back side. Automatic re-setting.

Completely stainless steel machine mounted on castors. "Touch screen" control panel with the possibility to store 50 programs and operating control by PLC. It can be supplied with bench moulding station or 4 rollers moulder.

Tipo Type	Motore Motor	Dimensioni mm Size mm	Massa macchina Kg Machine mass Kg	Massa con imballo Kg Mass with packaging Kg
TECNA 240/I	KW 0,8	4515x1080x1500	800	1.000

SPEZZACIABATTE STRESS FREE CIABATTA DIVIDER

•SP 240

La spezzatrice automatica SP 240 è particolarmente adatta per ciabatte, pane casareccio e filoncini. Si caratterizza per la possibilità di tagliare paste molli con elevate percentuali di acqua (fino al 75-80%).

Optional: filonatore a pressoio e/o rullo di schiacciamento.

The automatic dough divider SP 240 is particularly suitable for the production of soft dough like "ciabatta", "casereccio" and finger loaf with the possibility of cutting soft dough even with high water percentage until 75%-80% (seventy-five eighty per cent). Optional: pressing plate, pressing roller that will be fitted in the outfeed belt.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SP 240	KW 0,37	450	1885x770x1335



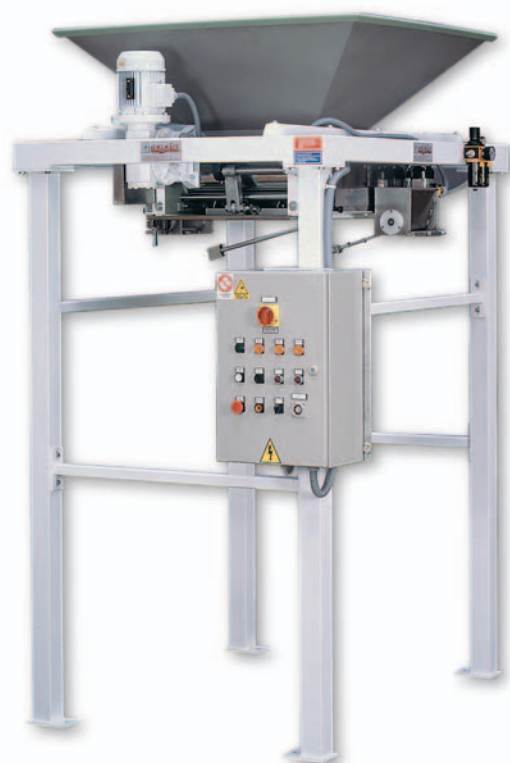
MANDAPASTA AUTOMATIC DOUGH CHUNKER

•AAP•

Mandapasta ideale per l'alimentazione in automatico della pasta sui gruppi automatici GT3000, BRIO e SP 250 sulla spezzatrice arrotondatrice MERCURY.

This machine is suitable to load automatically the dough in the automatic units GT3000, BRIO, SP 250 and the automatic divider and rounder MERCURY.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
AAP	KW 0,55	350	1220x1520x2420



SOLLEVATORE ROVESCIAITORE LIFTING-TILTING MACHINE

•SC1••SC2••SC3•

Macchina che consente il sollevamento di un carrello ed il rovesciamento, senza manipolazioni, della pasta in altri recipienti, su banchi o nella tramoggia della spezzatrice volumetrica. La macchina è montata su ruote. Altezza di scarico: •SC1• mt. 1,00 - •SC2• mt. 1,50 - •SC3• mt. 2,00.

Machine which lifts a bowl and pours out the dough, without further handling, into other containers, on tables or into the hopper of the automatic divider. Mounted on castors. Pouring height: •SC1• mt. 1,00 - •SC2• mt. 1,50 - •SC3• mt. 2,00.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SC1	KW 2,21	442	1370x1840x1530
SC2	KW 2,21	513	1370x1840x2100
SC3	KW 2,21	543	1370x1840x2390



SPEZZATRICE VOLUMETRICA A PISTONE PISTON AUTOMATIC DIVIDER

•SVP08/0/1/2/3•

La spezzatura è regolabile volumetricamente mediante la rotazione di un volantino; il variatore di velocità è regolabile con rotazione manuale di un volantino; la tramoggia in acciaio inox ha una capacità di 80 kg. ca.; lo sfarinatore automatico incorporato è regolabile fino a chiusura completa; il tappeto d'uscita è azionato da un motorino indipendente. La macchina viene fornita con tappeto corto, e a richiesta con tappeto lungo.

The weight range can be adjusted by rotating the handwheel; the speed variator is adjustable by operating the relevant handwheel; the stainless steel hopper capacity is of 80 kg. dough approx.; the built-in automatic pulverizer can be adjusted up to total closure; the outlet conveyor belt is moved by a separate motor. The machine is supplied with short conveyor belt and on demand it can be equipped with long conveyor belt.

Tipo	Pezatura gr.		Motori	Massa kg	Prod. oraria		Dimensioni mm
Type	Weight range gr.		Motors	Mass Kg	Hourly output		Size mm
	min.	max			min.	max	
SVP08/0	90	900	KW 1,1-0,18	660	540	1500	730x1630x1660
SVP08/0-R	30	200	KW 1,1-0,18	660	1080	3000	730x1630x1660
SVP08/1	200	1700	KW 1,1-0,18	675	540	1500	730x1630x1660
SVP08/1-R	50	300	KW 1,1-0,18	675	1080	3000	730x1630x1660
SVP08/2	300	2700	KW 1,1-0,18	680	540	1500	730x1630x1660
SVP08/2-R	100	500	KW 1,1-0,18	680	1080	3000	730x1630x1660
SVP08/3	500	4000	KW 1,1-0,18	700	540	1500	730x1630x1660
SVP08/3-R	250	1000	KW 1,1-0,18	700	1080	3000	730x1630x1660



ARROTONDATRICE A TAMBURO DRUM ROUNDER

•AT•



ARROTONDATRICE A TAMBURO a due file per pezzature da gr 30 a gr 125. Produzione oraria massima 3000 pezzi, minima 1080 pezzi. Fornita di due tamburi da scegliersi fra:

- 35/45 gr ca. di pasta
- 40/80 gr ca. di pasta
- 85/100 gr ca. di pasta
- 105/125 gr ca. di pasta

DRUM ROUNDER with two rows for weight range from 30 to 125 gr. Hourly output: min. 1080 pieces, max. 3000 pieces. Equipped with two drums to be chosen among:

- 35/45 gr of dough
- 40/80 gr of dough
- 85/100 gr of dough
- 105/125 gr of dough

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
AT	KW 0,75	330	1500x780x950

ARROTONDATRICE A CONO CONICAL ROUNDER

•AS0/1/2/3•

Macchina adatta alla lavorazione di pasta molle bastarda. L'arrotondamento avviene tra un cono e delle spirali concave teflonate che consentono di ottenere pezzi di forma sferica. Ogni macchina è dotata di 2 sfarinatori regolabili a chiusura completa. Può essere abbinata a qualsiasi spezzatrice volumetrica. Montata su ruote piroettanti e dotata di sistema di bloccaggio. A richiesta: a) con cono teflonato; b) con dispositivo aria fredda o aria fredda e calda; c) con tappeto di uscita.

Machine fit for working soft and non-standard dough. The rolling is performed between a cone and some hollow teflon coated spirals which produce pieces with a spherical shape. Each machine is equipped with two air-tight adjustable pulverizing devices. It can be coupled to any piston automatic divider. The machine is mounted on castors, fitted with blocking system. If requested the machine can be supplied with: a) teflon coated cone; b) air blast device with cold air or cold and warm air; c) outfeed belt.

Tipo Type	Motore Motor	Pezzatura gr. Weight range gr.	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
AS0	KW 0,74	40/300	296	1000x920x1350
AS1	KW 0,74	100/1300	296	1000x920x1350
AS2	KW 1,1	500/2800	296	1000x920x1350
AS3	KW 1,1	1000/3600	296	1000x920x1350



CELLA DI LIEVITAZIONE INTERMEDIA PRE-RISING PROVER

• CLI/1 •



Adatta per far riposare il pezzo di pasta di forma sferica, per un tempo predeterminato in funzione alla produzione. Di facile uso, ha il quadro comandi posto sul frontale della macchina. A richiesta può essere fornita di impianto automatico di riscaldamento e di umidificazione. Ha 32 portacestelli (8 cestelli cad.) per complessivi 256 cestelli di cui utili n. 219.

La cella è disponibile con differente numero di tasche proporzionata al tempo di riposo voluto e alla velocità di produzione.

La cella è costruita in due versioni: una a cambio di tasche ed una statica. Optional: possibilità di aumento tasche.

Suitable to let spherical pieces of dough rest for a pre-determined period according to the production. Easy to be used. The control board is placed in the front part of the machine. If requested, it can be supplied with automatic heating and humidification system. There are 32 pocket-holders (8 pockets each) for a total of 256 pockets (useful 219).

The pre-rising prover could be available with a number of pocket according with the request resting time and the speed in pieces per hour. The prover is built in two different versions: one with a change of pocket and one static. Optional: possibility to increase the number of pockets.

Potenza del generatore di vapore Power of the steam generator	Potenza del generatore di calore Power of the heating generator
KW 6	KW 1,8

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
CLI/1	KW 0,5	980	1900x1850x2440

FILONATRICE LONG-LOAF MOULDER

•F2•



Larghezza utile 500 mm. É una filonatrice per paste molli e bastarde. Permette di ottenere filoni non arrotolati da 100 a 2000 gr. É fornita di tre tavole per poter ottenere filoni nelle forme desiderate.

Working width 500 mm. It is a long-loaf moulder for soft and non-standard dough. It can produce non-rolled loaves from 100 to 2000 gr. The machine is equipped with three tables to produce loaves in the desired shapes.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
F2	KW 0,5	300	930x2050x900



FILONATRICE LONG-LOAF MOULDER

•F4•

Larghezza utile 500 mm. É una macchina adatta per ottenere filoni arrotolati di pasta dura e bastarda. Filona pezzi da 50 a 2000 gr. L'uscita dei filoni è laterale. Può essere adoperata come una semplice formatrice. É fornita di tre tipi di tavole per ottenere i filoni nelle forme desiderate.

Working width 500 mm. This machine is suitable to produce rolled loaves of hard and non-standard dough. Weight range from 50 to 2000 gr. Loaves get out laterally. It can be used simply as a moulder. The machine is supplied with three tables to produce loaves in the desired shapes.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
F4	KW 1,1	345	2100x950x1400

FILONATRICE FORMATRICE A 1 O 2 FILE LONG-LOAF MOULDER AT 1 OR 2 ROWS

•F5•

FORMATRICE FILONATRICE A 2 CILINDRI da mm. 600. Completa di due cilindri di laminazione regolabili. L'arrotolamento avviene tramite una rete e l'allungamento tramite tavola di filonatura. Pezzatura da 100 a 1500g. La macchina può lavorare a 2 file per la produzione del tradizionale BOLILLO messicano. In questo caso la macchina dovrà essere fornita con due pressoi curvi. (optional). Pezzatura da 30 a 150 gr.

LONG AND ROLLS MOULDER WITH 2 ROLLERS 600 mm. wide. The machine has two adjustable sheeting rollers. The rolling is made by curling chain and stretching by pressing board. Weight range from 100 to 1500 g. Moreover the machine can work at two lines for the production of the traditional Messican BOLILLO. In this case the machine will have to be supplied with two curved pressing boards. (optional) Weight range from 30 to 150 gr.



Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
F5	KW 0,37	155	790X1690X940

FILONATRICE LONG-LOAF MOULDER

•F1 GR•

Larghezza utile 500 mm. È una macchina adatta per ottenere filoni arrotolati di pasta dura e bastarda. Filona pezzi da 50 a 2000 gr. L'uscita dei filoni è laterale. Può essere adoperata come una semplice formatrice. È fornita di tre tipi di tavole per ottenere i filoni nelle forme desiderate.

Working width 500 mm. This machine is suitable to produce rolled loaves of hard and non-standard dough. Weight range from 50 to 2000 gr. Loaves get out laterally. It can be used simply as a moulder. The machine is supplied with three tables to produce loaves in the desired shapes.



Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
F1 GR	KW 1,1	346	1500x1200x1120



MACINAPANE A MOTORE BREAD GRINDER

•MV•

Di piccolo ingombro adatto a qualsiasi tipo di macinazione. Utile in ogni panificio. Prod. oraria 70 kg. ca.

This machine has limited size and it is suitable for any grinding purpose. It is very useful in each bakery. Production per hour abt. 70 kg.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
MV	KW 0,5	23	290x360x870



ARROTONDATRICE CONTINUA CONTINUOUS ROUNDER

•AC/1•

La macchina può arrotondare pezzi di pasta da 20-40/35-60/60-90/80-110/90-130-170 gr. previa sostituzione della coclea. La macchina viene fornita con 2 coclee tra le pezzature sopra indicate, a scelta.

The machine can round pieces of dough of 20-40/35-60/60-90/80-110/90-130/130-170 grams, according to the screw used. The machine is supplied with two screws to be chosen among the above-mentioned sizes.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
AC/1	KW 0,5	100	430x1200x1060

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE SEMI-AUTOMATICA SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER-ROUNDER

•SP/AR•

Spezzatrice arrotondatrice semi-automatica con spezzatura meccanica manuale e con successivo arrotondamento automatico meccanico. È disponibile in 4 versioni: 14 divisioni da 130 a 250 gr., 30 divisioni da 25 a 80 e da 30 a 100 gr., 36 divisioni da 25 a 85 gr.

Semi-automatic divider-rounder with manual mechanical dividing followed by the automatic mechanical rounding. It is available in four models: 14 divisions from 130 to 250 gr., 30 divisions from 25 to 80 and from 30 to 100 gr., 36 divisions from 25 to 85 gr.

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SP/AR	KW 0,74	250	610X590X2010-1430



SPEZZATRICE ARROTONDATRICE AUTOMATICA AUTOMATIC BUN DIVIDER-ROUNDER

•SP/AR/A•

Consente di spezzare e arrotondare pasta soffice con pezzature variabili a seconda del numero di divisioni: 14 divisioni da 130 a 250 gr., 30 divisioni da 25 a 85 gr. e 30 a 100 gr., 36 divisioni da 25 a 85 gr. Con struttura in lamiera di acciaio. Dotata di 3 piatti. È automatica con spezzatura idraulica e successivo arrotondamento automatico. Montata su ruote.

This machine is suitable for the cutting and rounding of soft dough into variable weight ranges depending on the no. of divisions: 14 divisions from 130 to 250 gr., 30 divisions from 25 to 85 gr. and from 30 to 100 gr., 36 divisions from 25 to 85 gr. Sheet steel structure. It has three plates. Automatic, with hydraulic cutting and followed by automatic rounding. It is mounted on wheels.

Tipo Type	Motori Motors	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SP/AR/A	KW 1,48	317	660x720x1500



MESCOLATORE PLANETARIO PLANETARY MIXER



- QUICK 20/B •
- QUICK 30/B •

È una macchina solida e di pratico funzionamento. La vasca è in acciaio inox. Viene fornita con tre agitatori: frusta a fili fini, frusta a gancio e frusta a spatola, per i vari usi. La variazione di velocità è graduale e viene fatta a macchina in movimento con apposito volantino posto sul lato della macchina. Apparecchio per il riscaldamento.

This is a sturdy machine easy to operate. The bowl is made of stainless steel. The machine is equipped with three beaters for several purposes: thin wire whisk, hook and spatula. The speed variation is gradual and can be carried out by an handwheel situated on the side of the machine while the machine is working. Burner-heater.

Tipo Type	Motore Motor	Bacinella Bowl lt	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
QUICK20/B	KW 1,1	20	110	489x700x944
QUICK30/B	KW 1,1	30	115	529x700x944

MESCOLATORE PLANETARIO PLANETARY MIXER



- QUICK 30 •

È una macchina solida di pratico funzionamento. Dispone di una lunghissima gamma di velocità variabile tramite un volantino. Completa di 3 utensili da lavoro: frusta a fili fini, spatola e gancio. La struttura della macchina è in lamiera verniciata, vasca in acciaio inox. Munita di protezione anti-infortunistica. A richiesta possiamo fornire apparecchio per riscaldamento.

This is a sturdy machine easy to operate. The wide speed range can be adjusted by an handwheel. Equipped with 3 beaters: thin wire whisk, spatula and hook. The body of the machine is in painted sheet and the bowl in stainless steel. Equipped with safety guard. On request we can supply: burner-heater.

Tipo Type	Motore Motor	Bacinella Bowl lt	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
QUICK30	KW 1,8	30	190	645x908x1310

MESCOLATORE PLANETARIO PLANETARY MIXER

• QUICK40 - QUICK 60 •

Macchina con struttura in lamiera di acciaio. Vasca in acciaio inox. Dotata di 3 agitatori (frusta a fili fini, gancio e spatola). Il motore a due velocità e un variatore di velocità a puleggia espansibile, regolabile con volantino, consentono un'ampia variazione del numero di giri dell'agitatore. Completa di riparo antinfortunistico in acciaio. A richiesta si può fornire con: agitatore a spirale, bacinella da 40 lt. per il tipo QUICK60, dispositivo riscaldamento elettrico.

Made of steel sheet, this machine has a stainless steel bowl, 3 beaters (thin wire whisk, hook and spatula). It has a two speed motor and an expanding pulley speed variator adjusted by a handwheel, which allow a wide variation of the no. of revolutions of the beater. Equipped with a steel safety guard. On request, it is possible to supply it with: spiral-beater; extra bowl 40 lt. for type and QUICK60; electric heating device.

Tipo Type	Lt. Lt.	Motore Motor	Capacità lt Capacity lt	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
QUICK40	40	KW 1,8	40	195	645x908x1310
QUICK60	60	KW 4	60	290	749x1010x1451



MESCOLATORE PLANETARIO AUTOMATICO AUTOMATIC PLANETARY MIXER

• QUICK60/A - QUICK80/A •

Macchina con struttura in lamiera di acciaio. Vasca in acciaio inox. Dotata di 3 agitatori (frusta a fili fini, gancio e spatola). Il motore a due velocità e un variatore a puleggia espansibile, regolabile con selettore continuo, consentono un'ampia variazione del numero di giri dell'agitatore. Completa di alzata vasca automatica e di riparo antinfortunistico in acciaio. A richiesta si può fornire con: agitatore a spirale, bacinella da 40 lt. per il tipo QUICK60/A dispositivo riscaldamento elettrico.

Made of steel sheet, this machine has a stainless steel bowl and 3 beaters (thin wire whisk, hook and spatula). It has a two speed motor and an expanding pulley speed variator adjusted by a continuous selector, which allows a wide variation of the no. of revolutions of the beater. Equipped with automatic lifting of the bowl and steel safety guard. On request it can be supplied with: spiral beater; additional bowl for 40 lt. for type QUICK60/A electric heating device.

Tipo Type	Motore Motor	Capacità lt Capacity lt	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
QUICK60/A	KW 4-0,18	60	295	678x1010x1451
QUICK80/A	KW 4-0,18	80	295	678x1010x1451



SFOGLIATRICE DA BANCO TABLE-MODEL PUFF-PASTRY SHEETER

•SFO•



Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SFO 5010	KW 0,5	118	2150x870x660
SFO 507	KW 0,5	108	1550x870x660

Macchina sfogliatrice da banco indicata per ottenere sfoglie di pasta di spessore costante mediante la regolazione dei cilindri. Particolarmente indicata in laboratori di piccole dimensioni in quanto la macchina viene posizionata sopra il tavolo di lavoro. Disponibile in due versioni: con tappeti da 750 mm o 1000 mm.

Table-model puff-pastry sheeter suitable to obtain puff-pastry of constant thickness through the adjustment of the rollers. Particularly suitable for small bakeries as the machine can be placed on top of a working table. Available in two version: with belts of 750 mm or 1000 mm.

SFOGLIATRICE PUFF-PASTRY SHEETER

•SPT0• •SPT3•



Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
SPT0	KW 1,5	250	2517x1108x1170
SPT3	KW 1,5	270	3317x1108x1170

Regolazione graduale dei cilindri mediante leva con settore graduato. Larghezza tappeti 500/600 mm., con teli da 500x750 - 1000,600x1000-1400-1600 mm. Comando di inversione tappeti con velocità differenziata. Piani di lavoro rialzabili, per ridurre al minimo l'ingombro. Porta farina in materiale plastico. Montata su ruote. Ripiani antinfortunistici a griglia. A richiesta teli di diverse misure.

Gradual adjustment of the rollers by means of a lever with a graduated sector. Belt width 500/600 mm. Belt size 500x750 -100, 600x1000-1400-1600 mm. Reverse movement and belts with differentiated speed. The benches can be raised or lowered so as to reduce obstruction to a minimum. The flour-holder is made of plastic material. It is mounted on castors. It has a grill safety guard. On request belts of different sizes.

SFOGLIATRICE AUTOMATICA AUTOMATIC PUFF-PASTRY SHEETER

•STS/AUTO•



Sfogliatrice automatica dotata di computer in grado di gestire ben 50 programmi e 4 cicli diversi di lavoro in successione, possibilità di programmare partenze, fermate, discese e risalite dei cilindri calibratori secondo le proprie esigenze. 10 curve di abbassamento automatico cilindri. Regolazione minima discesa dei cilindri calibratori a 1/10 di mm. Macchina particolarmente silenziosa in quanto la trasmissione del moto avviene con cinghie trapezoidali e ingranaggi. Trasmissione e inversione moti in testata con ingranaggi. Tappeti ad anello chiuso, in poliuretano a norme FDA. Apertura cilindri mm 0,1-50. Larghezza piani mm 650. Diametro cilindri mm 84. Struttura in acciaio verniciato. Montata su ruote. Teglie per raccolta pasta, né 2 mattarelli e sottopiani inclusi.

Automatic puff-pastry sheeter with PLC able to manage 50 programs and 4 sequential different working cycles, possibility to set standing starts, stops, increase and decrease of the sizing rollers according to their requirement. 10 automatic rollers lowering curves. Adjustment of the sizing rollers decrease at 1/10 mm. This machine is particularly silent as the motion transmission happens by trapezoidal belts and gears. Gearing and motions reversal on the head machine. Polyurethane belts without joints as per FDA standard. Rollers opening mm 0,1-50. Floors width mm 650. Rollers diameter mm 84. Painted stainless steel structure. Mounted on castors. Trays for collecting the dough, n°. 2 rolling pins and underfloors are included in the machine.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
STS/AUTO	KW 1,5	260	3317x1110x1330

SFOGLIATRICE AUTOMATICA AUTOMATIC PUFF-PASTRY SHEETER

•STA/AUTO•



Sfogliatrice automatica, di concezione industriale dotata di computer in grado di gestire ben 50 programmi e 5 cicli diversi di lavoro in successione, possibilità di programmare partenze, fermate, discese e risalite dei cilindri calibratori secondo le proprie esigenze. 10 curve di abbassamento automatico cilindri. Pannello di controllo con sistema "touch screen". Regolazione discesa dei cilindri calibratori a 1/10 di mm. Tappeti ad anello chiuso, in poliuretano a norme FDA. Dotata di sfarinatore automatico a velocità regolabile costruito in acciaio inox e alluminio. Apertura cilindri mm 0,1-55. Larghezza piani mm 650. Struttura in acciaio inox. Montata su ruote. Teglie per raccolta pasta in acciaio inox. N° 2 mattarelli inclusi. Sottopiani in acciaio inox. Avvolgitore pasta su mattarelli.

Automatic puff-pastry sheeter. Machine of industrial concept. The machine is equipped with a PLC able to set 50 programs and 5 sequential different working cycles, possibility to set standing starts, stops, increase and decrease of the sizing rollers according to their requirement. 10 automatic rollers lowering curves. "Touch screen" control panel board. Adjustment of the sizing rollers decrease at 1/10 mm. Polyurethane belts without joints as per FDA standard. This machine is equipped with automatic pulverizer with changeable speed and with a stainless steel and aluminium structure. Rollers opening mm 0,1-55. Floors width mm 650. Stainless steel structure. Mounted on castors. Stainless steel trays for collecting the dough. N° 2 rolling pins are included in the machine. Stainless steel underfloors. Dough sheeter on rolling pins.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
STA/AUTO	KW 2,0	370	3600x11105x1170

FORMATRICE PER CROISSANTS CROISSANT MOULDER

•FCR•



Di piccole dimensioni e molto pratica nell'uso, consente di arrotolare i triangoli di pasta tagliati a mano o con il dispositivo montato sulla sfogliatrice SPT3/2. Adatta per piccole produzioni. Costruita completamente in acciaio inox.

This machine, small in size and exceedingly practical to use, is used to roll up the triangles of pastry cut by hand or by the cutting device mounted on the puff-pastry sheeter SPT3/2. It is suitable for small productions. It is made entirely of stainless steel.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
FCR	KW 0,19	24	310x460x260

CUOCI CREMA PER PASTICCIERI E GELATAI CREAM-COOKER FOR PASTRY AND ICE-CREAM MAKERS

Caratteristiche tecniche: la caldaia è costruita ad intercapedine con due vasche in acciaio inox da 18/10. Tra l'una e l'altra vasca c'è l'olio termico Teresso 56, onde evitare che la crema bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura. È munita di termometro e valvola di sicurezza. Il riscaldamento avviene per mezzo di un piccolo bruciatore che può essere alimentato da qualsiasi tipo di gas. È stata realizzata per la preparazione delle creme, dei corpo gelati, degli zabaglioni e del cioccolato.

Technical features: the boiler has an interspace with two 18/10 stainless steel tanks. Between them there is some thermic oil Teresso 56, to avoid the cream burning and sticking to the pot. It has a thermometer and a safety valve. The heating is made by a small burner and any kind of gas can be used. Our cream-cooker makes creams, ice-creams, egg-flips and chocolate.

Tipo Type	Motore Motor	Capacità prod. finito End-product capacity		Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
		min	max		
C0	KW 0,15	1	11	50	600x550x1200
C1	KW 0,18	2	18	70	650x610x1300
C2	KW 0,36	3	33	85	700x660x1300
C3	KW 0,42	4	38	95	700x660x1300
C4	KW 0,80	7	52	160	820x750x1650
C5	KW 1,05	10	64	185	920x750x1650
C6	KW 1,25	13	77	215	1020x800x1710
C7	KW 1,80	18	95	245	1020x800x1710
C8	KW 2,30	24	128	290	1120x1000x2030



MULINETTO PER ZUCCHERO A VELO SUGAR-MILL FOR POWDERED SUGAR

• MZ •

Mulino per la produzione di zucchero a velo, a martelli rotanti, montato completamente su cuscinetti a sfere. Setaccio circolare forato in lamiera da 4/10. Produzione oraria 30 kg. ca. Blocco mulino montato su mobiletto in legno rivestito completamente in formica.

Sugar-mill for powdered sugar production with rotating hammers, completely assembled on ball bearings. Circular pierced sieve, in 4/10 sheet. The production is about 30 kg per hour. The grinder block is assembled on a wooden furniture completely lined with formica.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
MZ	KW 1,1	50	450x800x1000



GRUPPO AUTOMATICO PER CROISSANTS CROISSANT AUTOMATIC UNIT

• GC 16/27 •



Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
GC 16/27	KW 1,1	470	1900x1420x1350

Questo gruppo automatico per croissants è particolarmente adatto per medie e piccole pasticcerie e per industrie dolciarie. La produzione oraria è di ca. 1500 pezzi/ora utilizzando il rullo di taglio a 4 pezzi.

This croissant automatic unit is particularly suitable for medium and small pastry laboratories and for confectionery industries. The output is about 1500 pieces/hour utilizing the 4-piece cutting roller.

RAFFINATRICE GRINDING MACHINE

•RP2•

Macchina progettata con particolare riguardo alla robustezza e praticità. Dotata di 2 cilindri in porfido di elevata durezza larghi 300 mm., l'apertura e chiusura dei cilindri avviene mediante la regolazione di volantini laterali. Ha una tramoggia di elevata capacità in acciaio inox, come pure la bacinella raccogli pasta. Il processo di raffinazione del prodotto avviene per schiacciamento e trascinamento del prodotto stesso fra i cilindri.

This machine was designed particularly sturdy and easy to handle. It is equipped with 2 very hard porphyry rollers 300 mm wide, which open and close simply by adjusting the handwheels on the sides. It is equipped with a hopper of considerable capacity in stainless steel as well as the collecting bowl. The working process consists of pressing and trailing the product through the rollers.

Tipo Type	Motore Motor	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
RP2	KW 1,48	208	850x600x1180



ROBOT MIXER LT 15/25 ROBOT MIXER LT 15/25

•RM15• •RM25•

Macchina idonea per tritare, grattugiare, sminuzzare e impastare, ad alta velocità. Tutta in acciaio inox. Coltelli intercambiabili. Dotata di temporizzatore digitale a display.

Machine suitable for grinding, grating, mincing and mixing at high speed. Completely built in stainless steel. Interchangeable knives. Equipped with digital display timer.

Tipo Type	Motore Motor	Velocità giri/minuto Working speed	Massa kg Mass Kg	Dimensioni mm Size mm
RM15	KW 4/5,15	1400/2800	88	570x700x1100
RM25	KW 4/5,15	1400/2800	88	570x700x1100



LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI FILONI BREAD PLANT FOR THE PRODUCTION OF LONG LOAVES



(Baguettes e Pan Carrè) da 250 a 1400 gr. ca.

É composta dalle seguenti macchine: Sollevatore rovesciatore •SC3• - Spezzatrice volumetrica •SVP1• - Arrotondatrice a cono •AS1• - Cella di lievitazione intermedia •CLI• - Filonatrice •F4•.

(Baguettes and Tin Bread) from 250 to 1400 gr. approx.

It consists of the following machines: •SC3• Lifter-tilter - •SVP1• Automatic divider - •AS1• Conical rounder - •CLI• Pre-rising prover - •F4• Long-loaf moulder.

MINI LINEA PER FILONCINI E HAMBURGER

MINI LINE FOR HAMBURGER, BUNS AND FINGER ROLLS



Linea automatica a due vie composta da:

LYRA a due vie per la produzione di panini rotondi. E' dotata di una tramoggia in acciaio inox dalla capacità di 14 kg di pasta. La pasta, trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella, viene compressa nelle camere di porzionatura che opportunamente regolate realizzano il peso desiderato. Con l'ausilio di 2 camere facilmente selezionabili la macchina può spezzare da 30 gr a 125 gr circa di pasta. Una volta determinato il peso il pezzo di pasta viene espulso ed entra nella stazione di arrotondatura dove l'arrotondamento avviene in 2 fasi. I pezzi adeguatamente arrotondati escono su un nastro trasportatore. La macchina viene fornita con una camera di arrotondatura che può essere scelta tra le seguenti:
camera da 30-60 gr circa
camera da 40-90 gr circa
camera da 50-125 gr circa.

Con regolazione elettrica del peso e della velocità di arrotondamento.

Produzione variabile da 2.000 a 4.000 pezzi/ora. Pannello comandi "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC. Piano di appoggio in acciaio verniciato.

Stazione di formatura per produzione di filoncini e hamburger o formatrice a tappeti mod. C40-P

Automatic line at two rows composed by :

LYRA at two rows for the production of round bread. It is equipped with a stainless steel hopper for a capacity of 14 kg of dough. The dough, gently handled thanks to a dosing star system, is compressed in the portion chambers, which appropriately adjusted give the required weight. Thanks to 2 chambers easily selectable, the machine can divide from 30 gr to 125 gr approx. of dough. Once the weight is fixed the dough piece is discharge and enters the rounding station where the rounding happens in two phases. The pieces, properly rounded, exit on a conveyor belt. The machine is supplied with a rounding chamber which can be chosen among the following :

from 30 to 60 grs approx.

from 40 to 90 grs approx.

from 50 to 125 grs. approx.

With electric adjustment of the weight and rounding speed.

Variable production from 2.000 to 4000 pieces / hour. Touch screen control panel able to set 50 programs and operative handling with P.L.C. system. Painted steel support plane.

Moulding station for the production of finger rolls and hamburger or belts Moulder mod. C40-P.

MINI ROLL LINE

MINI LINEA PER HAMBURGER, HOT DOGS, FILONCINI, PANE ROTONDO E STAMPATO

MINI LINE FOR HAMBURGER, HOT DOGS, FINGER ROLLS, BUNS AND STAMPING

Linea automatica a quattro file per la produzione di Hamburger, Hot-Dogs, Filoncini e pane stampato a varie forme (Rosette, Spaccatine, Kaiser).

La linea è corredata di cella di puntatura . Il tempo di riposo è variabile a seconda delle necessità . Produzione da 2.000 a 3.500 pezzi /ora. Pezzature variabili da 30 a 160 gr.

Disponibile anche con integramento automatico.

Automatic line at four pockets for the production of Hamburger, Hot- Dogs and stamped bread with different shapes. (Rosetta , Spaccatina, Kaiser).

The line is equipped with a pre-rising prover . The resting time changes according to the different needs. Production from 2.000 to 3.500 pieces / hour. Variable weight ranges from 30 to 160 gr.

Available also with trays loading device.



SPEZZATRICE AUTOMATICA CON INCARRELLAMENTO AUTOMATICO AUTOMATIC DIVIDER WITH TRAY LOADING DEVICE



Spezzatrice automatica a 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 file per paste molli TIPO CIABATTA e TIPO FRANCESE per pezzature da 25 gr a 2000 gr e oltre. Alimentazione automatica con nastro introduttore di 240 mm di larghezza utile. Spessore di laminazione regolabile da 6 a 18 mm. Sistema di taglio longitudinale a coltelli intercambiabili e taglio trasversale a ghigliottina. Divaricatore universale regolabile in ampiezza tramite volantino. Variatore di velocità. La macchina è completamente in acciaio inox e montata su ruote con supporto girevole. Pannello comandi "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC. La macchina si presta all'abbinamento a linee e sistemi di scarico vari. INCARRELLAMENTO AUTOMATICO per teglie 600x800 mm. Completo di gruppo di trasferimento teglie su carrello ROTOR da 15/20 piani. Caricatore automatico con polmone da 15/18 teglie. Piano di carico a tappeto mobile.

Automatic divider at 1,2,3,4,5,6,7 rows, suitable for soft dough like "CIABATTA" and "FRENCH BREAD" for weight range from 25 gr to 2000 gr and over. Automatic feeding with conveyor belt mm 240 useful width. Adjustable sheeting thickness from 6 to 18 mm about. Longitudinal cutting system by interchangeable knives and transversal cutting guillotine device. Universal spreading device, with adjustable width by handwheel. Speed variator. Completely stainless steel machine mounted on castors. "Touch screen" control panel with the possibility to store 50 programs and operating control by PLC. The machine is able to be coupled to any plants and discharging systems. AUTOMATIC RACK LOADING DEVICE for trays 600x800 mm. Equipped with a trays transfer system on ROTOR rack from 15 to 20 decks. Automatic loader with a capacity of 15/18 1 trays. Loading system by means of a moving belt.

LINEA AUTOMATICA PER PANE ROTONDO, STAMPATO E HAMBURGER AUTOMATIC LINE FOR BUNS, STAMPED BREAD AND HAMBURGER



(*) Linea automatica per la produzione di pane avvolto, banane, mantovane, barilini, filoncini e filoni e di pane stampato tipo maggiolini. Tale linea è composta da: gruppo automatico GT3000-E, cella di puntatura con stampatrice, by-pass per pane avvolto e filoni, sistema di intagliamento automatico, robot per il posizionamento delle teglie sul carrello del forno rotativo.

(*) Automatic line for the production of rolls, banane, mantovane, barilini, finger rolls and long-loaves and stamped bread like maggiolini. This line consists of an automatic unit mod. GT3000-E, a pre-rising prover with stamping machine, an outfeed belt for rolls and long-loaves, an automatic tray loading system and a robot for the automatic positioning of trays into the rack of the rotating oven.



(**) Linea automatica per la produzione di pane avvolto, stampato e ciabatta composto dal mandapasta per il carico della pasta in automatico sul tappeto di introduzione del gruppo automatico GT3000 il quale è corredato di carellino di carico teglie intercambiabile e di polmone di raccolta teglie finale. La linea è inoltre corredata di stampatrice per carico manuale del prodotto sul tappeto di stampa.

(**) Automatic line for production of italian rolls, finger rolls, stamping bread, ciabatta, complete with automatic feeding hopper mod. APP which is loading the automatic unit mod. GT3000 complete with the trays rack loading and final tray loading. The line has also the stamping unit for manual loading.

LINEA COMPATTA (**) COMPACT LINE (**)



(**) Linea automatica per pane piccolo della serie COMPATTA, per la produzione di filoncini, pane stampato tipo kaiser, rosetta, spaccatina, tartaruga (o stampi personalizzati), pane rotondo. La linea è caratterizzata da una grande FLESSIBILITÀ, che in uno spazio particolarmente ridotto garantisce grandi produzioni ed una grande varietà di prodotti. Linea composta da spezzatrice arrotondatrice a cinque o sei file, cella di puntatura con all'interno il filonatore, la stampatrice intercambiabile, by pass, onde evitare tutte le stazioni di formatura, intagliamento automatico per mezzo di tappeto a strappo.

(**) Automatic COMPACT line for small bread, for the production of finger rolls, Kaiser rolls, rosetta rolls, cutted rolls, turtles (or personalized moulds) round bread. A great flexibility marks this line out ant it guarantees big productions and a large range of products in a particularly reduced place. The line is equipped with divider rounder at five o six rows, pre-rising prover, complete with: long-loaf moulder, stamping machine, production system, bypass, in order to avoid all the moulding, automatic feeding areas by means of retractil belt.

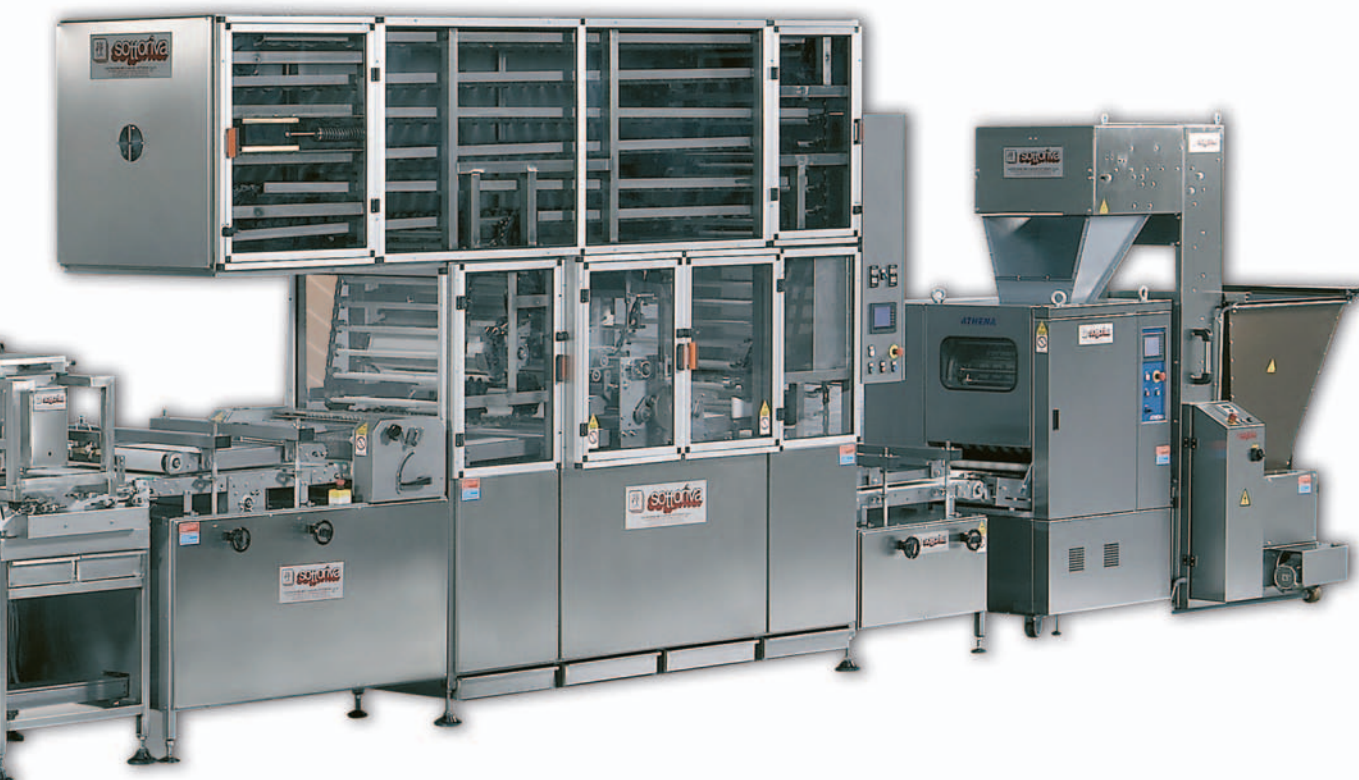
ROLL LINE

LINEA AUTOMATICA PER PANE AVVOLTO, CIABATTA E STAMPATO



Linea automatica per la produzione di pane stampato, filoncini, hot dogs e hamburger . Composta da :spezzatrice arrotondatrice mod. ATHENA; cella di puntatura intermedia con gruppo stampatrice; stazione di formatura per filoncini, pane arabo e hamburger; sistema di bagnatura sulla superficie del prodotto in modo da garantire un perfetto deposito semi; deposito automatico di vari tipi di semi sulla parte superiore del prodotto; stazione di taglio sulla superficie del prodotto; integramento automatico del prodotto su teglie.

AUTOMATIC LINE FOR ITALIAN ROLLS, CIABATTA AND STAMPED BREAD



Automatic line for the production of stamped bread, finger rolls, hot dogs and hamburger. Composed by : divider rounder mod. ATHENA; pre-rising prover with stamping unit; moulding station for finger rolls, arab bread and hamburger, moisturising system on the surface of the product in order to grant a perfect seeds deposit; automatic deposit of different kinds of seeds on the upper part of the product; cutting station on the surface of the product; automatic trays loading system of the product on trays.

CELLA DI LIEVITAZIONE FINAL PROVER



Cella di lievitazione ad alimentazione elettrica, con funzionamento indipendente dal forno. Costituita da pannelli in poliuretano espanso ad alto isolamento, rivestiti in lamiera d'alluminio verniciato, struttura in elementi d'alluminio anodizzato con montaggio ad incastro. Completa di sistema di riscaldamento e dotata di resistenze corazzate, termoregolatore automatico, ricircolatore d'aria a flusso regolabile, elettrovalvola per il controllo del livello dell'acqua, igrostatato di precisione per controllo dell'umidità, vaporizzatore a comando manuale o automatico tramite l'igrostatato, luce interna di serie. Collettore vapori, elettroventilatore e basamento in acciaio inox AISI 304. N.B.: la cella essendo totalmente autonoma può essere posizionata ovunque.

Electric generated prover with independent working from the oven. It consists of polyurethan foam panels of high insulation, lined of varnished embossed aluminium plate and structure in anodized aluminium elements with fixed joint assembly. Finished with heating plant equipped with safety resistances, automatic thermoregulator, air recirculating with adjustable flow, solenoid valve to check water level, precision hygrometer to check humidity, massproduction inside light. Steams ducts, electric fan and base in stainless steel AISI 304. N.B.: as the prover is completely self-contained it can be placed everywhere.

Tipo forno Type of oven	Mis. Teglie standard Standard tray size Dimension plaques standard cm	Modello cella Type of prover Porte Carrelli Doors Racks		Dimensioni mm Size mm	Potenza KW Power KW	
		N° porte/Doors nr/ Nr. portes	N° carrelli/Racks nr/ Nr. chariots		ris. hea.	vap. ste.
CLQ 4060/12	40x60-45x55-50x50	1	2	800x1650x2000	2	2
CLQ 4060/24		2	4	1500x1650x2000	3	2
CLQ 4076/12	46x76-50x60	1	2	900x1950x2150	3	2
CLQ 4076/24	50x70-60x65	2	4	1700x1950x2150	3	2
CLQ 6080/12	60x80-58x78	1	2	1000x2050x2300	3	2
CLQ 6080/24	50x80	2	4	1900x2050x2300	3	3
CLQ 8080/12	80x80-60x90-60x99	1	2	1150x2050x2300	3	2
CLQ 8080/24	60x100-70x80-70x90	2	4	2200x2050x2300	3	3
CLQ 80100/12	80x90-80x100-65x100	1	2	1150x2450x2300	3	3
CLQ 80100/24	2x46x76 - 2x50x70	2	4	2200x2450x2300	3	3
CLQ 80120/12	80x120-2x60x80	1	2	1150x2850x2300	3	3
CLQ 80120/24	2x58x78	2	4	2200x2850x2300	3	3

FORNO A CARRELLO ROTANTE ROTATING RACK OVEN

• **QUASAR NT** •



Forno adatto a svariati tipi di produzione per panifici e pasticcerie. Interno camera di cottura e facciata in acciaio inox per una maggiore durata. Pavimento a livello piano calpestio per una migliore movimentazione carrelli, e liscio per una facile pulizia. Coibentazione ad elevato potere isolante. Pannello comandi di estrema semplicità di lettura ed uso, con funzioni a 24 volt. Porta dotata di vetro a grosso spessore a garanzia di una maggior resistenza agli sbalzi termici e di un migliore isolamento e di ampia superficie per una comoda ispezione visiva del prodotto in fase di cottura.

Oven suitable for various types of production for bakeries and pastry workshops. Inside of baking chamber and front part in stainless steel for a longer life. The floor is designed for a better rack movement and for an easy cleaning. High-power insulation. Control panel board of very easy reading and use, with 24 Volt functions. Door furnished with high thickness glass granting a higher strength against thermal shocks, a better insulation and a wide surface for easy visual inspection of the product during baking.

Tipo forno Type of oven	Dim. Teglie Trays dimens.	Dimensioni forno mm Oven size mm
QUASAR 4060NTC NTE	40x60	990x1480x2000
QUASAR 4676NTC NTE	45x65-50x70	1120x1650x2150
QUASAR 6080NTC NTE	60x80	1330x2000x2300
QUASAR 8080NTC NTE	80x80	1470x2140x2300
QUASAR 80100NTC NTE	80x100	1550x2380x2300
QUASAR 80120NTC NTE	80x120	1800x2620x2300

FORNO CICLOTERMICO A PIANI CYCLOTHERMIC DECK OVEN

• CICLO NT •



La costruzione, completamente meccanica e modulare, permette velocità di montaggio e messa in opera e, nel tempo, una facile trasportabilità. Camera di combustione in acciaio refrattario di grosso spessore con un buon scambio termico che consente economia nei consumi grazie anche all'elevato isolamento. Rapido adattamento del forno alle diverse temperature di esercizio.

The structure, which is entirely mechanical and modular, can be quickly assembled and set to work, and ensures easy transportability over time. Very thick refractory steel firebox with good thermal exchange, which guarantees consumption saving, thanks also to the high insulation. Quick adaptation of the oven to the different operating temperatures.

Tipo forno Type of oven	Dimensioni esterne mm External dimensions mm Dimension exterieures mm			Superficie cottura Baking surface Surface cuisson m ²
	L	P	H	
	Ciclo 34,2 NT	3060	1370	
Ciclo 36 NT	2660	1850	2150	5,8
Ciclo 37 NT	3060	1850	2150	7,2
Ciclo 311 NT	3060	2460	2150	10,8
Ciclo 313 NT	3560	2460	2150	13,5
Ciclo 318 NT	3560	3070	2150	18
Ciclo 44,5 NT	2662	1370	2150	4,5
Ciclo 45,6 NT	3060	3700	2150	5,6
Ciclo 48 NT	2660	1850	2150	7,7
Ciclo 410 NT	3060	1850	2150	10
Ciclo 411 NT	2660	2460	2150	11,5
Ciclo 412 NT	3060	1850	2150	12
Ciclo 414 NT	3060	2460	2150	14,4
Ciclo 418 NT	3560	2460	2150	18

FORNO ELETTRICO A PIANI ELECTRIC DECK OVEN

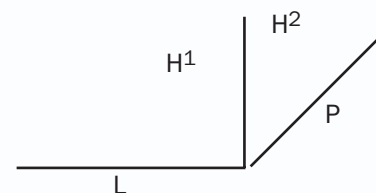
•PEGASO NT•

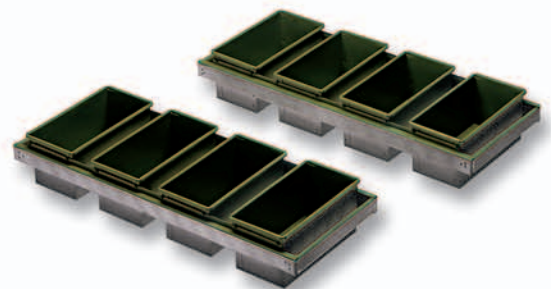


Forno a camere indipendenti, completamente smontabile e ad alto rendimento termico. Il sistema di controllo elettronico assicura la massima economia di gestione senza perdita di potenza in camera garantendo così risparmio energetico e qualità del prodotto. Tutti gli organi sono accessibili dalla facciata consentendo così, la massima facilità di manutenzione. Struttura in acciaio, facciata e parti soggette ad usura in acciaio inox satinato.

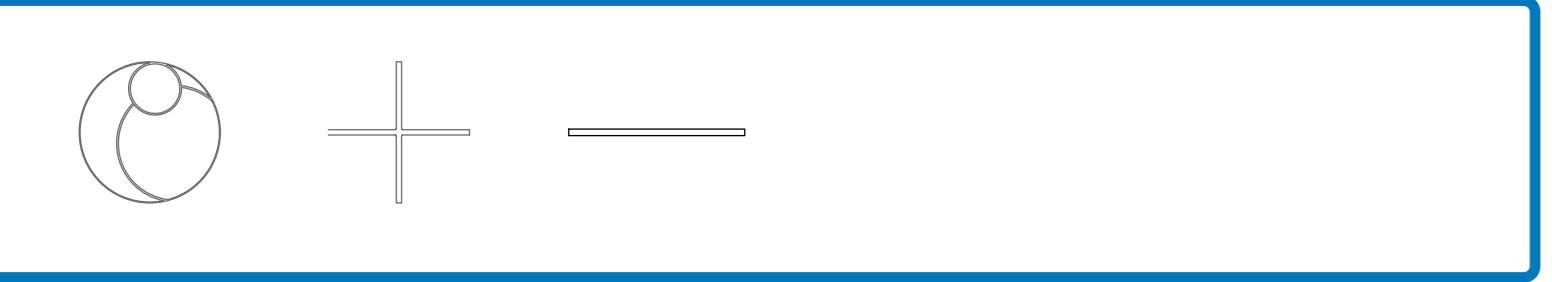
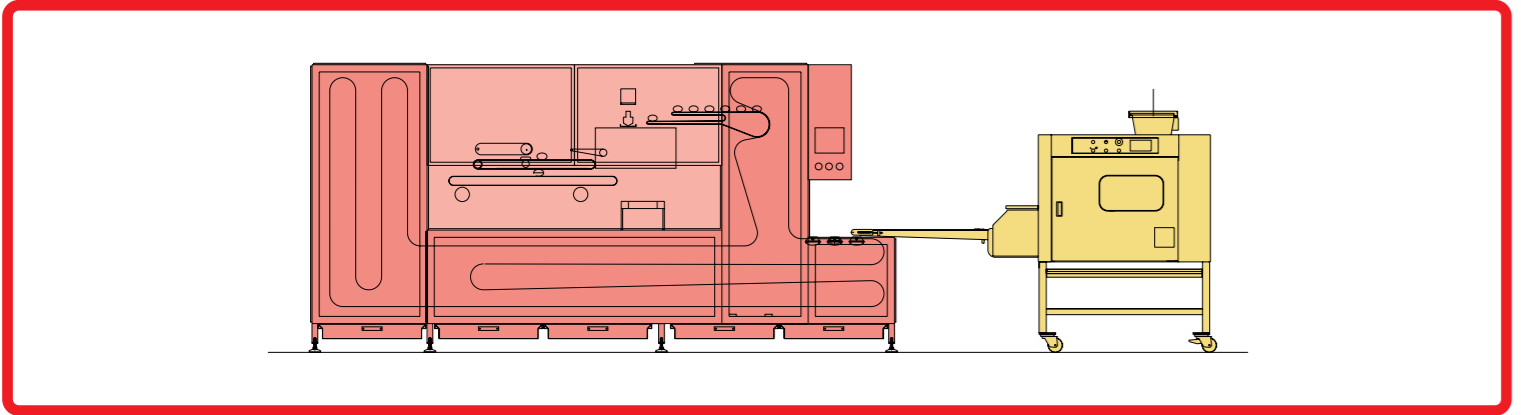
Oven with independent chambers that can be completely dismantled and with high thermal efficiency. The electronic control system ensures maximum running economy without power loss in the chamber, thus guaranteeing energy saving and product quality. All the parts are accessible from the front, thus allowing maximum ease of maintenance. Steel structure, front and other parts subject to wear made of glazed stainless steel.

Tipo forno Type of oven	Dimensione forno mm Oven size mm			
	L	H ¹	H ²	P
Pegaso Nt 3204	1650	2200	2600	2310
Pegaso Nt 3206	1650	2200	2600	2710
Pegaso Nt 3207	1650	2200	2600	3110
Pegaso Nt 3209	1650	2200	2600	3510
Pegaso Nt 3306	2270	2200	2600	2310
Pegaso Nt 3309	2270	2200	2600	2710
Pegaso Nt 3311	2270	2200	2600	3110
Pegaso Nt 3313	2270	2200	2600	3510
Pegaso Nt 4104	1650	2200	2600	2310
Pegaso Nt 4106	1650	2200	2600	2710
Pegaso Nt 4107	1650	2200	2600	3110
Pegaso Nt 4109	1650	2200	2600	3510
Pegaso Nt 4206	1650	2200	2600	2310
Pegaso Nt 4208	1650	2200	2600	2710
Pegaso Nt 4210	1650	2200	2600	3110
Pegaso Nt 4212	1650	2200	2600	3510
Pegaso Nt 4309	2270	2200	2600	2310
Pegaso Nt 4312	2270	2200	2600	2710
Pegaso Nt 4315	2270	2200	2600	3110
Pegaso Nt 4318	2270	2200	2600	3510

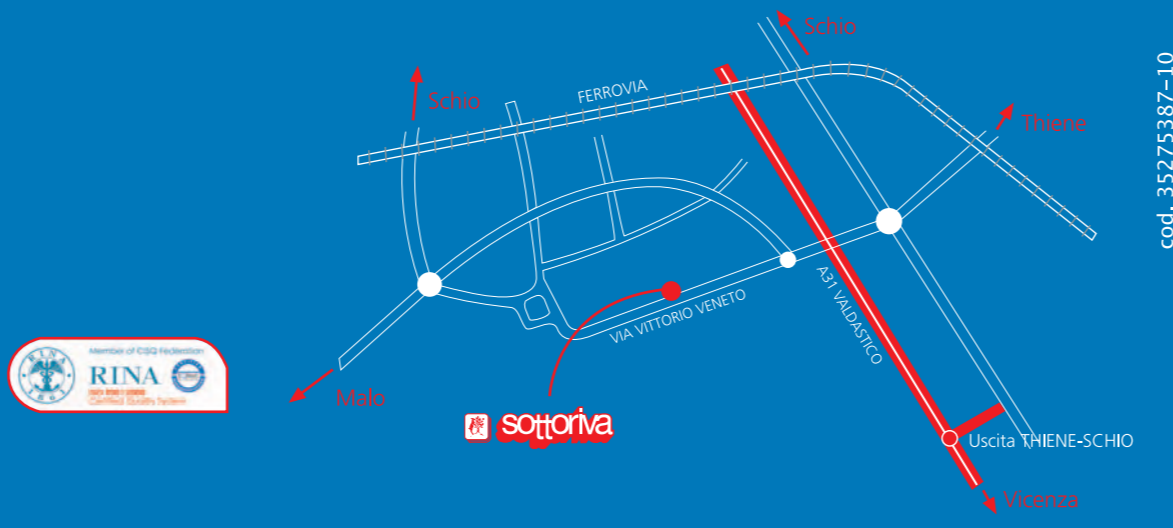




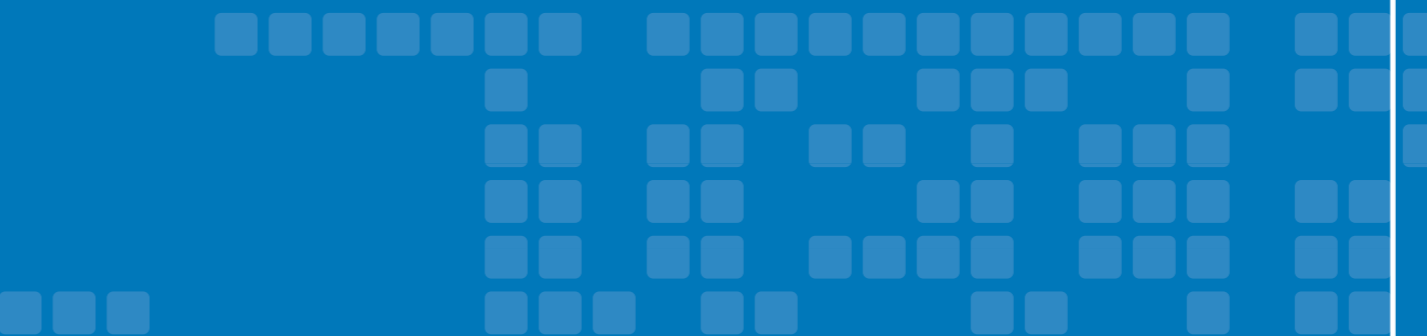
MINI ROLL LINE



La **Sottoriva S.p.A.** è un'azienda leader nella produzione di macchinari e impianti per l'arte bianca. Sorta con pochi mezzi alla fine degli anni '40 per iniziativa dei fratelli Giuseppe e Claudio Sottoriva, la Società è cresciuta rapidamente affermandosi sul mercato italiano e in tutto il mondo. Grazie all'impiego di sofisticate tecnologie e di personale altamente specializzato, la Sottoriva produce oggi una vasta gamma di macchine e forni in grado di soddisfare tutte le esigenze dei panificatori e dei pasticceri. Un marchio di sicuro prestigio che è garanzia di qualità dei prodotti e dei servizi offerti dalla Sottoriva a tutta la clientela.



sottoriva
 Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
 Via Vittorio Veneto, 63
 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY
 Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155
www.sottoriva.com
sottoriva@sottoriva.com



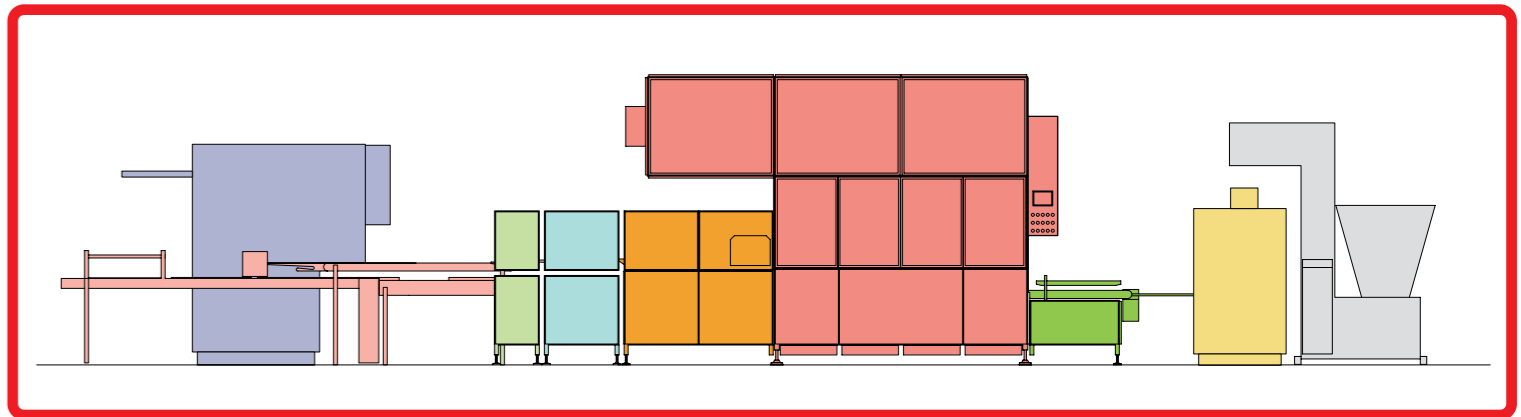
L'affidabilità delle
 linee automatiche
Sottoriva:
 il futuro dei
 sistemi modulari



Mini Roll Line

Roll Line

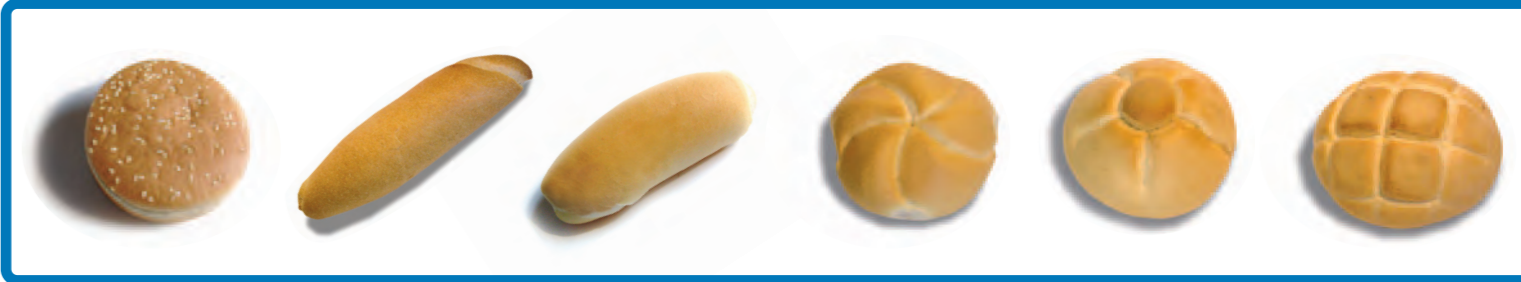
ROLL LINE



Stampi



Prodotti finiti



Mandapasta

Tre tipi di mandapasta disponibili a seconda delle necessità di spazio e di utilizzo, per le differenti tipologie di impastatrici, a vasca estraibile o autoribaltanti. Tramogge con capacità massima di 250 kg di pasta.



> **MOD. MP15** con sistema di taglio della pasta a stella con tramoggia a carico basso



> **MOD. AAP** a ghigliottina con tramoggia a carico alto.
> **MOD. AAN** alimentatore manuale a tappeti contrapposti.

Macchina di testa

Spezzatrice arrotondatrice a 5 o 6 file **Mod. Athena**.

- > **Pezzature variabili** da 30 a 130 grammi o da 40 a 160 grammi solo per la 5 file.
- > **Produzione massima** di 12.000 pezzi ora.
- > **Produzioni variabile** da 800 a 2000 pezzi ora per fila.



> Disponibile in due versioni meccanica manuale o elettronica computerizzata con 50 programmi memorizzabili.

> **Possibilità di bloccaggio** delle file per un utilizzo più versatile della macchina nella linea.

> Dotata di sistema **"STOP STRESS SYSTEM"**
> **Senza utilizzo di olio** di lubrificazione

Celle

Celle di puntatura

Disponibile in varie versioni a seconda dei tempi di puntatura e delle produzioni orarie richieste:

- > da 6000 - 8000 - 10.000 - 12.000 pezzi ora con 5 - 10 - 15 - 20 minuti di riposo.
- > **Struttura in acciaio inox.** Basso numero di bilancelle inutilizzabili per un migliore sfruttamento della capacità della cella.



Stampatrice

Innovativa stampatrice che permette di stampare qualsiasi prodotto sia rotondo che filoncino, con una pezzatura variabile da 30 a 160 grammi. Il tutto con la stessa stampatrice. Questo innovativo sistema è reso possibile grazie all'estrazione e sostituzione del modulo di stampa e del modulo tazze.

> **Stampata** per formati rotondi
> **Stampata** per formati a filoncino

> Complete di **sistema Bypass cella.**

> Disponibile con **vari optional**: umidificazione e riscaldamento automatico, sistema di estrazione della copertura delle bilancelle per una più facile pulizia.



> **Pezzature** da 30 a 160 grammi
> **Possibilità di stampi personalizzati**

Banco di lavoro

Compatto banco di lavoro completo di stazione di formatura, disponibile in due versioni:

- > **A quattro cilindri** di schiacciamento e doppio tappeto di formatura per un più forte avvolgimento-formatura
- > **A due cilindri** di schiacciamento e rete di arrotolamento adatta ad un morbido avvolgimento-formatura

Il banco di lavoro può essere completato dalla **stazione di filonatura** per lo schiacciamento di hamburger o per l'allungamento di filoni e filoncini. Disponibile in due versioni:

- > **Con tavola di filonatura** solo per filoncini
- > **Con tappeto rotante** a tre posizioni di lavoro.



Sistema di taglio a dischi. I dischi di taglio sono estraibili e intercambiabili a seconda del numero di file e inclinazione dei tagli da eseguire.

Sono disponibili i tagli:
> **Longitudinali** > **Verticali** > **45°** rispetto al moto del prodotto

Taglio

> **Bagnatura e spargi semi SINGOLA.** Sistema utile per depositare i semi solo sulla parte superiore del prodotto. Nebulizzazione dell'acqua per mezzo di spruzzatori regolabili, sistema di sparisemi a mezzo di cilindri rigati - dentati aventi diverse misure di dentatura a seconda del tipo di seme.



> **Bagnatura e spargi semi DOPPIA.** Sistema adatto a spargere semi sia sulla parte superiore che inferiore del prodotto. La prima parte del sistema è uguale al modello SINGOLA, mentre per la seconda parte, la bagnatura avviene a bagno ed il deposito semi ha un ulteriore seconda tramoggia. Per semi di tipo diverso necessita di tramogge supplementari con cilindri rigati-dentati di diversa misura.

Entrambi i sistemi hanno i cassette di recupero semi non utilizzati



Bagnatura

Uscita prodotti e Integliamenti automatici

- > **Tappeto uscita** per prelievo manuale del prodotto
- Sono disponibili vari tipi di integliamenti automatici per tutti i tipi di teglie o per abbinamenti a celle finali.
- > **Passo passo in linea**
- > **Passo passo a curva**
- > **Passo passo** sia in linea che a curva a doppia misura di teglie
- Il sistema a passo passo è particolarmente indicato per la sua perfezione nel depositare il prodotto nella teglia.

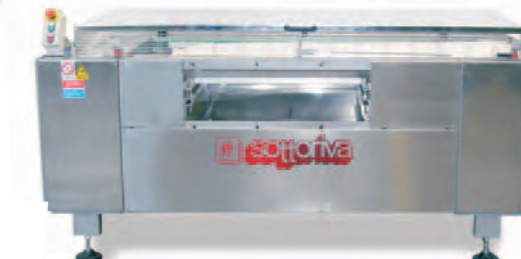


> **Tappeto a strappo a sbalzo** per una migliore flessibilità nell'uso manuale con possibilità di prelievo teglie frontale, laterale destra, laterale sinistra.



> **Tappeto a strappo a ponte** per abbinamenti a celle finali o per necessità di ampie strappate esempio tappeti di infornamento per forni a piani.

Il Tappeto a strappo è particolarmente indicato per la sua flessibilità nel posizionare teglie di diverse misure o teglie non provviste di telaio di rinforzo



Strappo

Sistemi automatici di movimentazione teglie e/o telai d'infornamento per forni a piani

Sono disponibili vari sistemi automatici per la movimentazione delle teglie e/o telai:

- > **Polmone** con prelievo manuale delle teglie
- > **Robot di carico** automatico delle teglie sul carrello del forno rotativo e di qualsiasi tipo di carrello.
- In entrambi i casi le teglie provengono da un polmone situato sull'integramento automatico della linea
- > **Robot di scarico** teglie dal carrello con posizionamento di queste sull'integramento automatico della linea.
- > **Carrello di carico** automatico dei telai d'infornamento per i forni a piani

Tali sistemi aumentano l'efficienza della linea con notevoli risparmi nei tempi di lavoro.



Carico pasta

Oltre alla tramoggia standard per 16 kg di pasta è disponibile un tappeto di introduzione per un'ulteriore capacità di carico di circa 20 kg extra di pasta, per un'ampia autonomia di lavoro.



Macchina di testa

Spezzatrice arrotondatrice a due file **tipo LYRA**

Sono disponibili due versioni:

- > **Meccanica** con regolazioni manuali delle varie funzioni della macchina
- > **Elettronica** dotata di comandi "Touch Screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa tramite PLC.



Raddoppiatore

> **Senza utilizzo di olio** di lubrificazione

Entrambi le versioni sono disponibili nelle seguenti gamme di pezzature:

- da 30 a 125 grammi di pasta
- da 40 a 160 grammi di pasta



Celle

Disponibile in varie versioni a seconda dei tempi di puntatura e delle produzioni orarie richieste:

- > **Produzione 3600 pezzi/ora** sul pane stampato e/o 1800 pezzi ora sul pane filonato con 5 o 10 minuti di riposo.



> **Basso numero di bilancelle** inutilizzabili per un migliore sfruttamento della capacità della cella

- > **Disponibile con vari optional** quali: umidificazione e riscaldamento automatico, tasche estraibili per una facile pulizia



Stampa

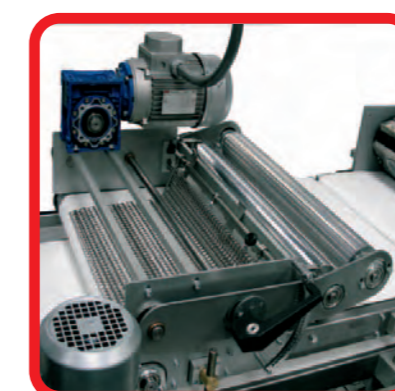
Le barre di stampaggio sono semplicemente intercambiabili a seconda del tipo di stampa desiderato. Possibilità di stampi personalizzati. Tazze contenimento dei pezzi da stampare in teflon antiaderente.



Banco

Compatto banco di formatura completo di cilindri di schiacciamento, reti di avvolgimento e tappeto rotante di filonatura. Tale tappeto ha due possibilità di funzionamento:

- > **Rotazione nel senso del tappeto** inferiore per la produzione di Hamburger,
- > **Rotazione rallentata** del movimento del tappeto inferiore per l'allungamento del filoncino



Integramento

La linea standard ha un tappeto di uscita per il prelievo manuale del prodotto lavorato.

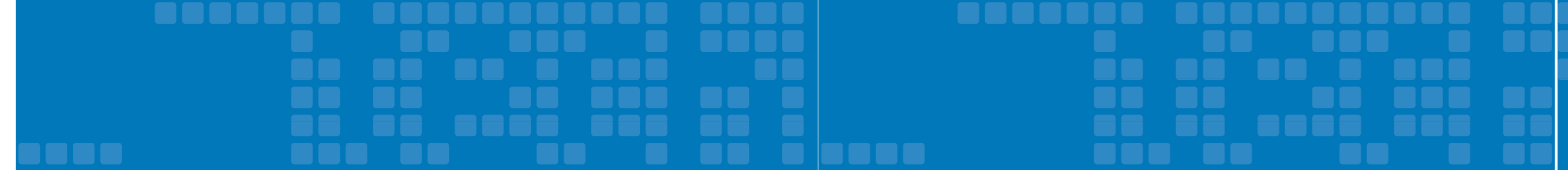
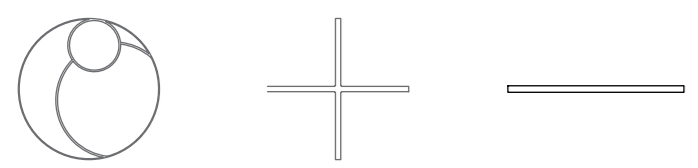
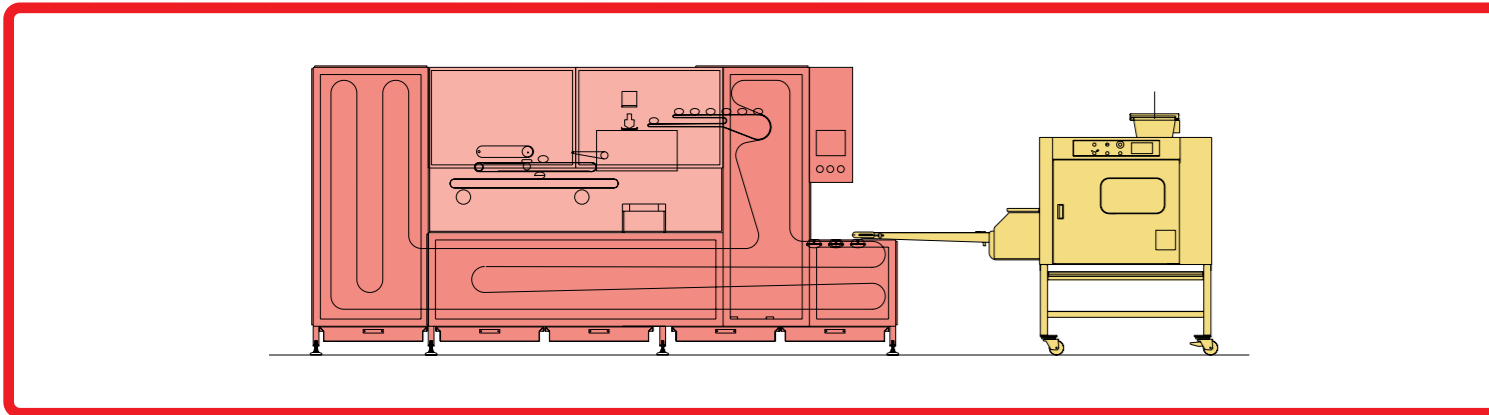
La combinazione tra il Tappeto a strappo e l'integramento automatico passo-passo dà la possibilità di depositare i prodotti sulle teglie con notevole flessibilità di posizionamento per il massimo sfruttamento degli spazi teglia. Ampio polmone carico teglie vuote posizionato sull'integramento passo passo



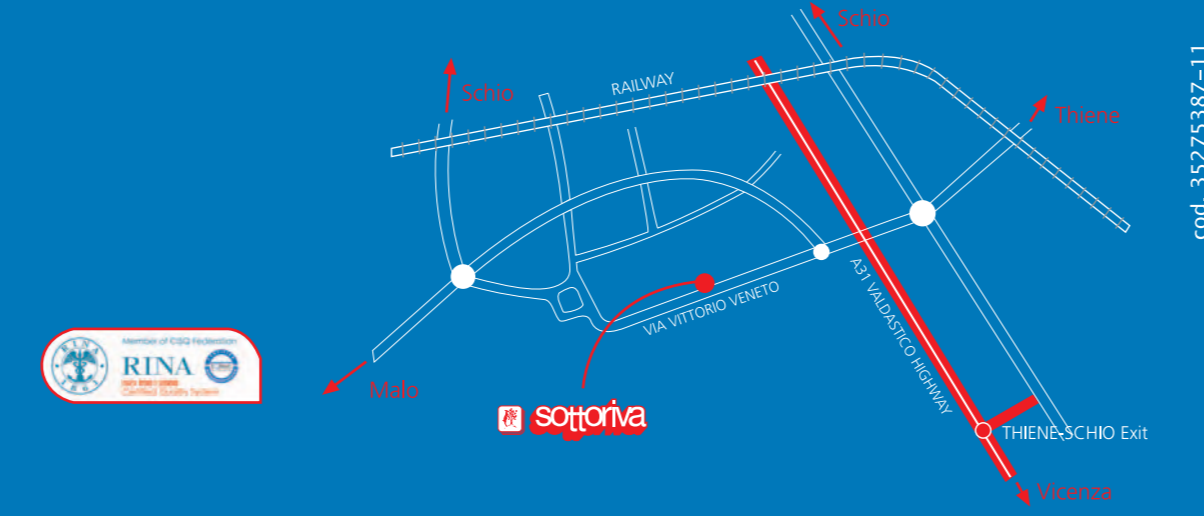
Incarrellamento



MINI ROLL LINE

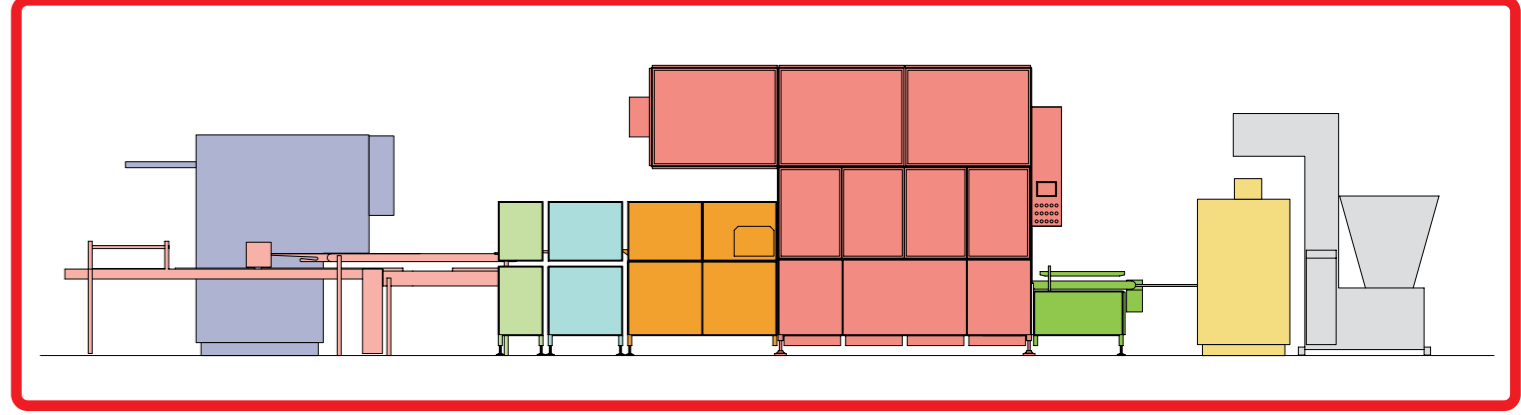


Sottoriva S.p.A. is a leading company in the production of machinery and equipments for bread and pastry making. The company rose at the end of the 40's with very few means on the initiative of brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva and quickly grew asserting its authority on the Italian market as well as all around the world. Thanks to the employment of sophisticated technologies and highly trained staff, Sottoriva nowadays produces machines and ovens with a wide range of machines and ovens able to meet any bakers' and confectioners' needs. Such trade -mark of declared prestige is warranty of products quality and services



sottoriva
 Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
 Via Vittorio Veneto, 63
 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY
 Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155
www.sottoriva.com
sottoriva@sottoriva.com

ROLL LINE



Stamps



Final products



Sottoriva new heavy duty Automatic Lines: the future of modular system

Mini Roll Line



Roll Line



cod. 35275387-11

Dough feeder

Three types of dough feeder are available according to the different space and user needs. They can be coupled to several types of mixers with removable bowls or self-tilting. Hoppers with max. dough capacity of 250 kg.



> **MOD. MP15** with star shape dough cutting system with low loading hopper



> **MOD. AAP** guillotine with high loading hopper
> **MOD. AAN** manual dough feeder with opposite belts

Head machine

Divider rounder at 5 or 6 rows **Mod. Athena**
> **Variable weight range** from 30 to 130 grams or from 40 to 160 grams just for the 5 rows model.
> **Max. output:** 12.000 pieces / hour.
> **Variable weight range** from 800 to 2000 pieces per row.



> It is available in **two models**: manual or electronic computerised with the possibility to memorise 50 programs.
> **Possibility to lock** the rows in order to use the machine in a more flexible way in the plant.
> Equipped with **"STOP-STRESS-SYSTEM"**
> **Without lubricating oil** use.

Provers

Pre-rising prover
Available in different models according to the required pre-rising time and hourly productions:
> Hourly productions : 6000 – 8000 – 12000 pieces with 5-10-15-20 minutes resting time.



Stamping machine
Innovative stamping machine able to stamp every type of product either round or the finger roll with a variable weight range from 30 to 160 grams. This kind of working is possible thanks to the substitution of the stamping module and pockets module.
> **Stamping** for round pieces
> **Stamping** for finger rolls
> **Weight ranges** from 30 to 160 grams.
> Possibility of **custom-made stamps**.

> **Stainless steel structure.** Minimum unusable swing pockets to make maximum use of the prover capacity.
> **By-pass system.**
> With **numerous options** like : automatic heating and humidification. System to remove the swing pockets cover for easy cleaning.



> **Weight ranges** from 30 to 160 grams.
> Possibility of **custom-made stamps**.

Stamping machine

Compact make-up bench equipped with moulding station in two different versions:
> **With four pressing rollers** at double belt to obtain a stronger moulding – rolling.
> **With two pressing rollers** and winding net for a gentle moulding – rolling.
The make up bench can be supplied with **long-loaf moulding station** for the hamburger flattening and the finger rolls or long loaves stretching. Two different models:
> **With long loaf table** just for finger rolls.
> **With rotating belt** at 3 positions.



Disk type cutting device. The cutting disks are extractable and interchangeable according to the number of rows and cutting inclination. The following cuts are available:
> **Lengthwise** > **Vertical** > **45°** in comparison to the product motion.

Make-up bench

Cutting

Moisturising device

> **Single type moisturising and seeds spreading.** System useful to deposit the seeds just on the upper part of the product. Water nebulization by adjustable sprayers, seed separator by grooved toothed rollers. Different teeth dimensions according to the seed type.



> **DOUBLE TYPE moisturising** and seeds spreading. System suitable to spread the seeds both on the upper and lower part. The first section is the same of the SINGLE TYPE whereas the moisturising happens by immersion and the seeds deposit has a second hopper. For various seeds it is necessary to have additional hoppers with other dimensions of grooved-toothed rollers. Both models are supplied with collecting drawer for un-used seeds.



Trays loading device

Product exit and automatic tray loading devices
> **Outfeed belt** for manual collection of the product. Several types of automatic trays loading devices for all trays types or for coupling to final provers.
> **Step by step in line**
> **Curve step by step**
> **Step by step both in line and curve** type with double tray dimensions
The step by step system is particularly important for its precision in depositing the product on tray.

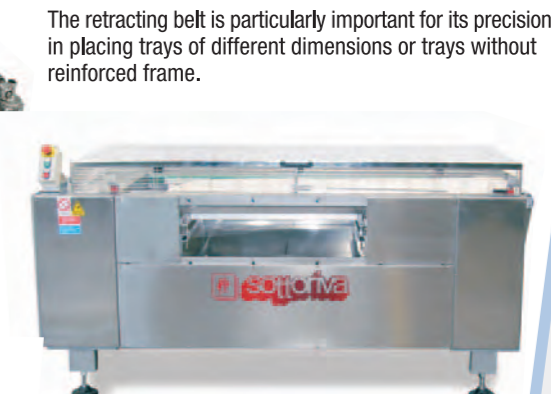


Retracting belt

> **Retracting belt** for a better flexibility in the manual use with possibility of tray collection from the front side, right hand side and left hand side.



> **Bridge type Retracting belt** for coupling to a final prover or when a big pull is required for example for automatic deck oven loading belts.



The retracting belt is particularly important for its precision in placing trays of different dimensions or trays without reinforced frame.

Racks loading device

Automatic motion system for trays and / or deck oven loading frames.
Various automatic system for the trays and/or frames :
> **Store** with manual collection of trays
> **Robot for automatic loading** of tray on the rotating oven rack or on all type of rack.
In both case the trays come from the store placed on the plant automatic trays loading device.
> **Robot for discharging** the trays from the rack and positioning them on the automatic trays loading device of the plant.
> **Rack for automatic loading** of the deck oven loading frames.
These devices increase the plant efficiency with considerable savings as concerns the working times.



Loading autonomy

In addition to the standard hopper for 16 kg of dough an inlet belt is also available for further loading capacity of 20 kg. Of dough for a big working autonomy.



Head machine

Divider rounder at two rows **mod. LYRA**
The two following versions are available :
> **Mechanical** with manual adjustments of several machine functions
> **Electronic** with Touch screen and possibility to set 50 programs , PLC handling.



Doubling device

> **No use of oil** for the lubrication.
Both versions are available with the following weight ranges :
- from 30 to 125 grs. of dough
- from 40 to 160 grs. of dough.



Provers

Available in different models according to the pre-rising times and required hourly production:
> **Productions 3.600 pcs / h** for stamped bread and / or 1800 pcs / h for long-loaf bread with 5 or 10 minutes resting time.



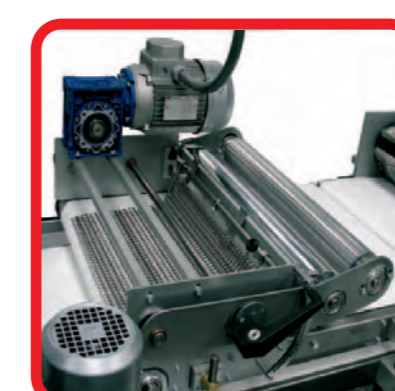
Stamping machine

> **Minimum unusable swing pockets** to make maximum use of the prover capacity.
> **With numerous optional like:** automatic heating and humidification. System to take out the swing pockets cover for an easy cleaning.



Moulder

Compact moulding bench complete with pressing rollers, winding net and long-loaf moulding rotating belt. With two different functions :
> **Rotation in the lower belt direction** for Hamburger production.
> **Slower rotation** of the lower belt movement for the finger roll lengthening.

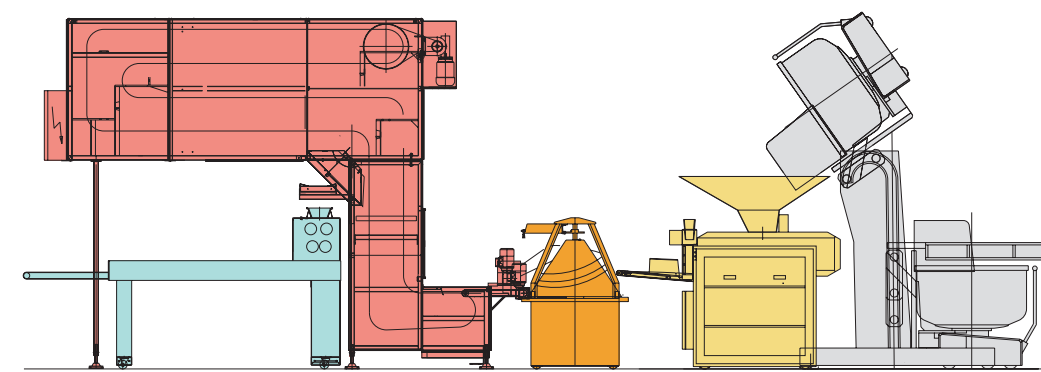


Product exit

The standard line has an outfeed belt for the manual collection of the final product.
Trays loading device. The combination between the retracting belt and the step by step automatic tray loading device gives the possibility to deposit the products on the trays with a remarkable positioning accuracy for a maximum utilization of the tray spaces. Big Store for empty trays loading placed on the step by step trays loading device.

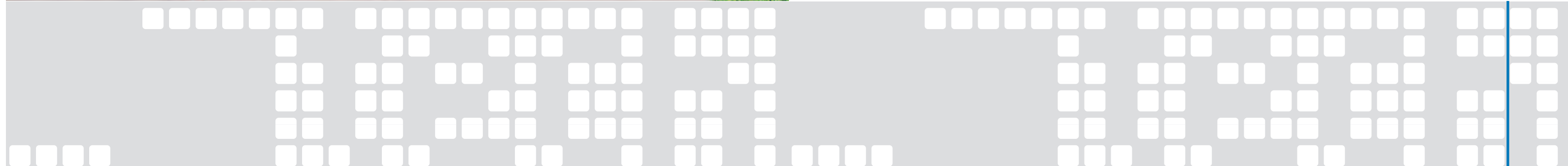
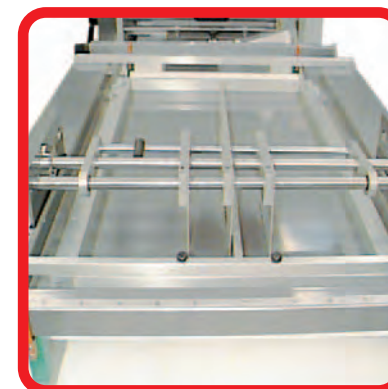


BREAD LINE



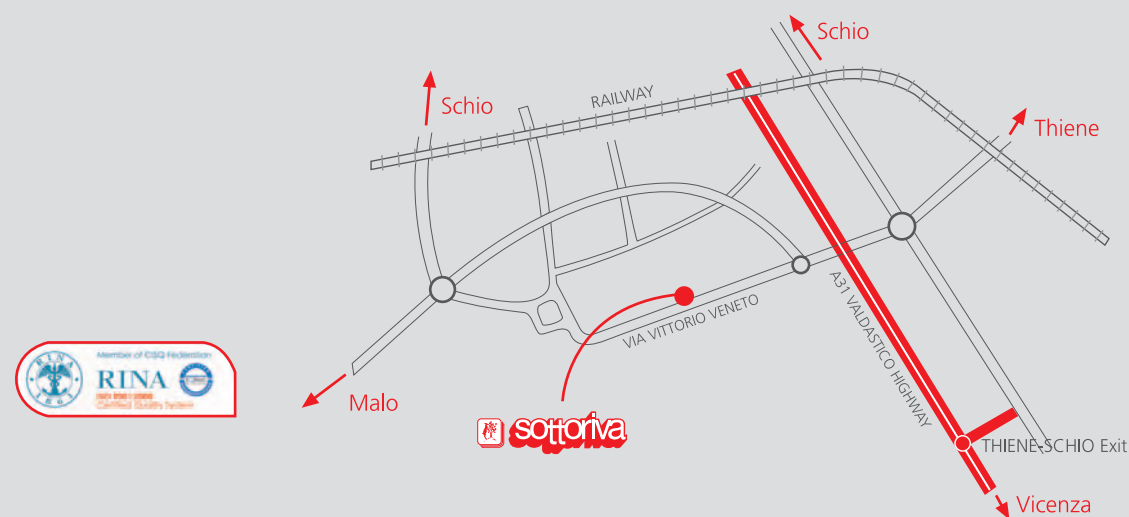
Long-loaf moulding details

- > Knives cutting system placed on the long loaf moulding bench. It is particularly recommended for the production of tin bread.
- > Double long-loaf moulding bench or mixed with rotating belt Mod. F4L
- > Trapdoor system for coupling to automatic tries loading device.



Sottoriva new heavy duty Automatic Lines: the future of modular system

Sottoriva S.p.A. is a leading company in the production of machinery and equipments for bread and pastry making. The company rose at the end of the 40's with very few means on the initiative of brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva and quickly grew asserting its authority on the Italian market as well as all around the world. Thanks to the employment of sophisticated technologies and highly trained staff, Sottoriva nowadays produces machines and ovens with a wide range of machines and ovens able to meet any bakers' and confectioners' needs. Such trade -mark of declared prestige is warranty of products quality and services offered by Sottoriva to all its customers.



cod. 35275386-11



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY
Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155
www.sottoriva.com
sottoriva@sottoriva.com

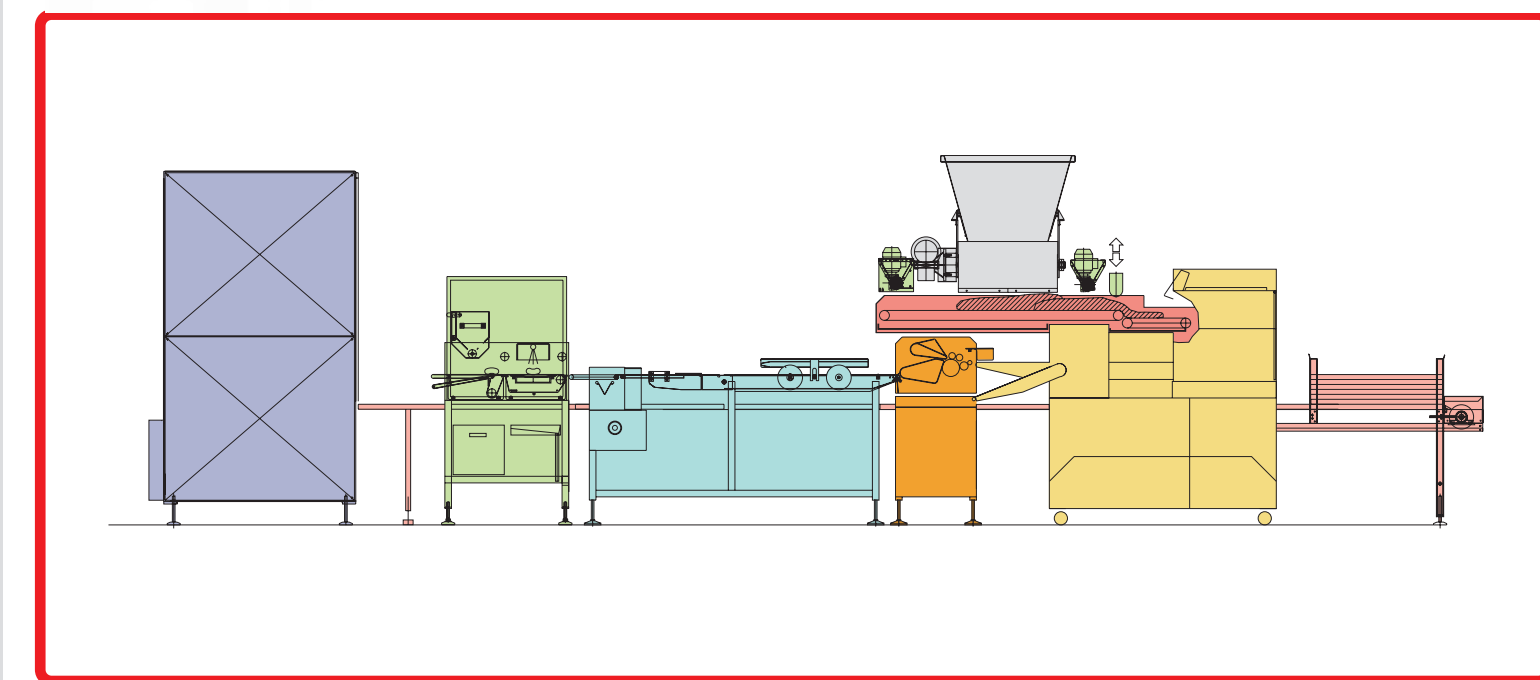
Bread Line



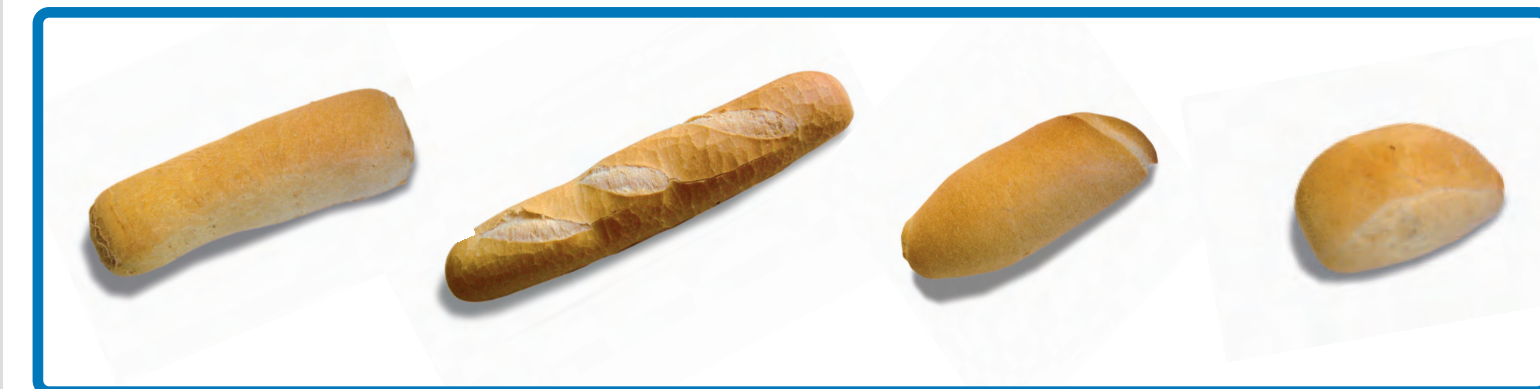
Ciabatta Line



CIABATTA LINE



CIABATTA LINE and BREAD LINE final products



Dough feeder

True edge side guides

Head machine

Stamping machine

Long-loaf moulder

Moulder

Moisturising device

Cutting

Trays loading device

Retracting belt

Racks loading device

Dough feeder with star system working mod. MP25C designed exclusively to avoid stress to the dough. Hopper placed on the rim of the feeding chute. Hopper with max. dough capacity of 250 kg.



> Stars cutting device

It is located on the feeding belt to compact the dough before transferring it to the chute. It is particularly designed to improve the precision in maintaining the weight especially when the automatic dough feeder mod. MP25C is used.



TECNA divider

- > Possibility to work at 1,2,3,4,5,6,7 rows
- > Particularly designed for soft dough
- > Weight ranges from 25 grs to 2000 grs.
- > Available in different models with inlet belt width of 180 -200-240 mm (useful width)
- > Manual adjustment of sheeting thickness from 6 to 18 mm.
- > Lengthwise cutting system with interchangeable knives and guillotine transversal cutting .
- > Universal electromechanical spreading device with adjustable amplitude.
- > Touch screen panel with the possibility to set 50 different programs and PLC handling.



Able to stamp the dough pieces cut by Tecna divider. Revolving stamping head at 4 lanes.

- > Possibility of custom-made dies.



LONG-LOAF MOULDING STATION for the production of long loaves and finger rolls. Two different models:

- > **With long-loaf moulding table**
 - > **With rotating belt** and several possible uses
 - Rotation in the lower belt direction for flattening only
 - Fixed belt for a soft lengthening of the finger roll.
 - Opposite rotation in comparison to the lower belt movement for a maximum lengthening of the finger roll.
- This system can be used in different ways :
- > Just to only stretch the cut pieces, or
 - > Can be connected to the moulder for a better lengthening of the finger roll



Moulder. Two versions:

- > **With four pressing rollers** with double belt to obtain a stronger moulding - rolling.
- > **With two pressing rollers** and winding net for a gentle moulding - rolling.

> **SINGLE TYPE moisturising and seeds spreading.** System useful to deposit the seeds just on the upper part of the product. Water nebulization by adjustable sprayers, seeds separator by grooved toothed rollers. Different teeth dimensions according to the seed type.



> **DOUBLE TYPE moisturising and seeds spreading** . System suitable to spread the seeds both on the upper and lower part . The first section is the same of the SINGLE TYPE whereas the moisturising happens by immersion and the seeds deposit has a second hopper. For various seeds it is necessary to have additional hoppers with other dimensions of grooved- toothed rollers.

Both models are supplied with collection drawer for un-used seeds.



Disk type cutting device. The cutting disks are extractable and interchangeable according to the rows number and cutting inclination. The following cuttings are available:

- > **Lengthwise**
 - > **Vertical**
 - > **45°**
- in comparison to the product motion.



Products exit and automatic tray loading devices

- > Outfeed belt for manual collection of the product.
 - Several types of automatic trays loading devices for all trays types or for coupling to final provers.
 - > **Step by step in line with two options:**
 - > **With single tray**
 - > **With double tray**
- The step by step system is particularly useful for its precision in depositing the product on tray.



> **Retracting belt** for a better flexibility in the manual use with possibility of tray collection from the front side, right hand side and left hand side.



Automatic motion system for trays and/ or deck oven loading frames.

- Various automatic system for the trays and/or frames movement:
- > **Store with manual collection** of trays
- > **Robot for automatic loading** of trays on the rotating oven rack or on all type of rack.
- In both case the trays come from the store placed on the plant automatic trays loading device.
- > **Robot for discharging** the trays from the rack and positioning them on the automatic tray loading device of the plant.
- > **Rack for automatic loading** of the deck oven loading frames.

These devices increase the plant efficiency with considerable savings as concerns the working times.



Dividers

Rounders

Provers

Long-loaf moulder

Two different versions are available:

- > **Standard piston divider with oil lubrication model SVP.**
- > **Piston divider but with "STOP STRESS SYSTEM"** without oil lubrication model IDEA 28 .

Both dividers are produced in a wide range according to the weight ranges from 80 grs to 2800 grs.



> **Chute rounder Mod. ACO**



> **Opposite belts rounder Mod.AF**



> **Conical rounder Mod. AS** manufactured in different versions depending on the weight to round and the type of divider to couple.

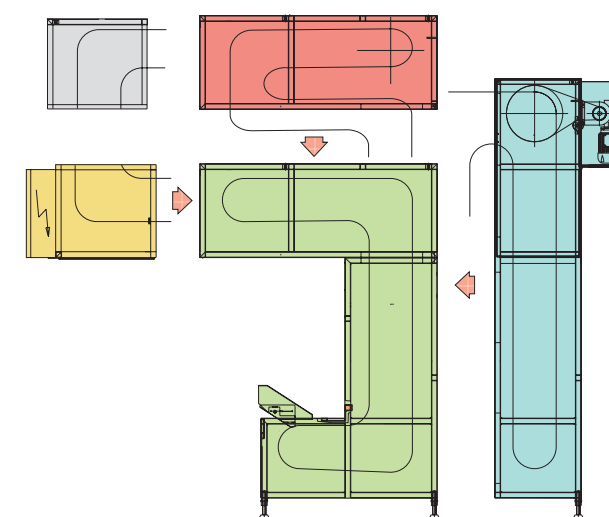


All provers are modular and available in different models: CLI/1-CLI/2-CLI/4

- > Productions from 1000 to 2500 pieces / hour.
- > Variable resting times from 8 to 30 minutes.
- > Variable weight ranges from 150 to 1300 grams of dough.
- > Swing pockets with extractable cups for an easy washing and substitution.
- > Swing pockets at 4-8-10 cups in conformity with the dough weight ranges



> Prover loading from right front side- left front side- right back side- left back side and or central part in the provers for 1000- 1300 pieces /hour and from central front side and central back side. For the provers for the production of 2500 pcs /h.



4 ROLLERS LONG LOAF MOULDER. The first couple of rollers is flanged with a width of 250 mm.

- > Minimum rolling of the long loaf by winding net.
- > Max. length of the long-loaf 600 mm.
- > Weight ranges from 100 to 2000 gr.
- > Containing bars with the same dimensions of the long-loaf.



Manufactured in two different versions:

- > **Single long loaf moulding bench** or rotating belt Mod. F4
- > **Double long-loaf moulding bench** or mixed with rotating belt Mod. F4L