

pietroberto
BUILT AROUND DOUGH

**BUILT
AROUND
DOUGH**
pietroberto



M110-2 compact line

pietroberto.com

EFFICIENZA GARANTITA

to be more
efficient

Impianto automatico per la produzione di pane stampato tondo e avvolto.

L'impianto si avvale di un'unica struttura compatta montata su ruote provviste di freno in grado di garantirne la perfetta stabilità. L'impianto è composto da una Spezza arrotondatrice e da una Linea compatta.

Spezza arrotondatrice MAYA

La spezzatrice arrotondatrice MAYA a due file è montata su un perno rotante per dare la possibilità di scaricare il prodotto escludendo la cella.

La spezzatrice è provvista di un sistema modulare di cambio cassetto che consente di lavorare a due vie con grammature da 20 a 250 grammi oppure ad una via con produzione da 250 a 500 grammi.

A seconda del numero di file e della grammatura impostata la produzione può variare da 1000 a 4000 pezzi/ora.

A richiesta può venire installato uno sfarinatore sul tappeto di arrotondatura e/o un cilindro pressore dopo l'arrotondatura.

Sono previste due versioni, una con comandi elettromeccanici e regolazione manuale della grammatura ed una con pannello touchscreen e regolazione elettronica della grammatura.

Linea compatta M110-2

La linea compatta M110-2 è composta da una cella di puntatura a due vie con unità interna di stampa, di laminazione e di avvolgitura.

Le bilancine sono robuste interamente di acciaio inox con due tasche in materiale plastico antiaderente e idoneo al contatto con gli alimenti.

Due sfarinatori provvedono a spargere un velo uniforme di farina sulla tasca vuota e sopra la pallina di pasta prima della stampa, a garanzia del sicuro distacco della pasta e dell'assenza di scarti.

I moduli di stampa sono facilmente intercambiabili, la regolazione del cilindro laminatore e del piano filonatore sono veloci e precise.

La capacità massima delle tasche è di 75 grammi.

La produzione massima della stampa è di 2040 pezzi/ora con tempo di riposo di 6 minuti corrispondente a 17 battute/minuto.

La produzione può essere incrementata a 20 battute/minuto quando la stampa è esclusa.

MAYA divider rounder

The two-row divider rounder MAYA is assembled on a rotating pin that gives the possibility to unload the dough, excluding the intermediate proofer.

The divider is provided with a modular system of chamber changing that allows to work with two rows and a weight ranging from 20 to 250 grams or one row with a production range from 250 to 500 grams.

According to the number of rows and gram weight, the production varies from 1000 to 4000 pieces per hour.

Upon request, a flour duster can be installed on the rounding belt and /or pressing cylinder can also be installed after the rounding operation.

There are two versions: one machine has electromechanical controls and a manual setting of the weight range and the other machine has a touchscreen control panel and an electronic setting of the weight range.

M110-2 compact line

The M110-2 compact line consists of a two-row intermediate proofer with an internal unit for the stamping, laminating and rolling operations.

The pocket frames are solid and completely in stainless steel with two non-stick plastic pockets, suitable for food contact.

Two flour dusters provide to spread a regular flour layer on the empty pocket and dough before the stamping operation, in order to assure a precise dough separation, without debris.

The stamping moulds are easily interchangeable, the setting of the laminating cylinder and the moulding plate is quick and accurate.

The maximum pocket capacity is of 75 grams.

The maximum stamping production is of 2040 pieces per hour with 6 minutes resting time that corresponds to 17 strokes per minute.

The production can be increased to 20 strokes per minute when the stamping process is excluded.

**PANE
STAMPATO,
TONDO E AVVOLTO**

Stamped bread,
round and wrapped

SCHEDA TECNICA
Technical data

Automatic plant for the production of stamped bread, round bread and rolls.

The plant has an only one compact structure assembled on wheels provided with brakes to assure the perfect stability.
The plant consists of the MAYA divider rounder and of the M110-2 compact line.

Prodotti ottenibili e produzione oraria

La linea M110-2 è in grado di produrre panini con forme stampate tipo kaiser, rosetta o stella, panini tondi senza alcun stampo e panini avvolti.

La grammatura massima è di 75 grammi con produzione di 2040 pezzi/ora con stampa e produzione di 2400 pezzi/ora senza stampa. Il tempo di riposo in cella alla produzione più bassa è di circa 6 minuti.

Escludendo il passaggio per la cella e prelevando i pezzi direttamente in uscita dalla spezzatrice arrotondatrice si possono ottenere delle palline arrotondate dalle seguenti caratteristiche:

lavorazione a 2 file da 1000-4000 pezzi/ora
da 20-130 grammi

lavorazione 2 file da 1000-3000 pezzi/ora
da 180-250 grammi

in alternativa dei pezzi oblungi non arrotondati dalle seguenti caratteristiche:

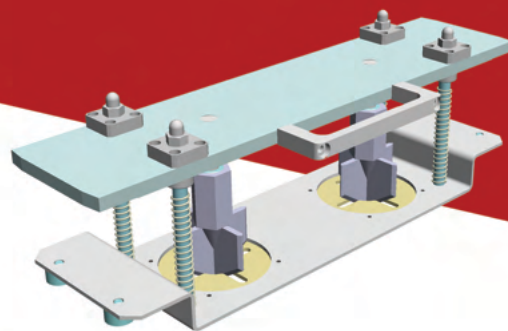
lavorazione a 1 fila da 250-1800 pezzi/ora
da 250-500 grammi

A corredo della spezza arrotondatrice viene fornito il set modulo di spezzatura e il tamburo idonei ai prodotti ottenibili con la cella, altri settaggi possono essere forniti a richiesta a seconda delle esigenze dell'utilizzatore.

Estetica materiali e lavorazioni

L'estetica esprime forme pulite quali quelle consentite dall'ampio uso di pannelli in acciaio inox, alluminio anodizzato e polimeri complessi.

Materiali e lavorazioni rispecchiano gli elevati standard che da sempre hanno caratterizzato la produzione Pietroberto.



Products and hourly production

The M110-2 line can make stamped bread like kaiser, rosetta or stella, round bread and roll bread.

The maximum weight is of 75 grams with a production of 2040 pieces per hour with stamping operation and a production of 2400 pieces per hour without stamping operation.

The resting time in the intermediate proofer with a minimum production is of about 6 minutes.

Excluding the passage in the intermediate proofer and picking up the pieces directly outside the divider rounder, it is possible to obtain round dough pieces with the following characteristics:

2 row production from 1000 to 4000 pieces per hour,
20 - 130 grams .

2 row production from 1000 to 3000 pieces per hour,
180 - 250 grams.

In alternative, oval pieces which are not rounded with the following characteristics:

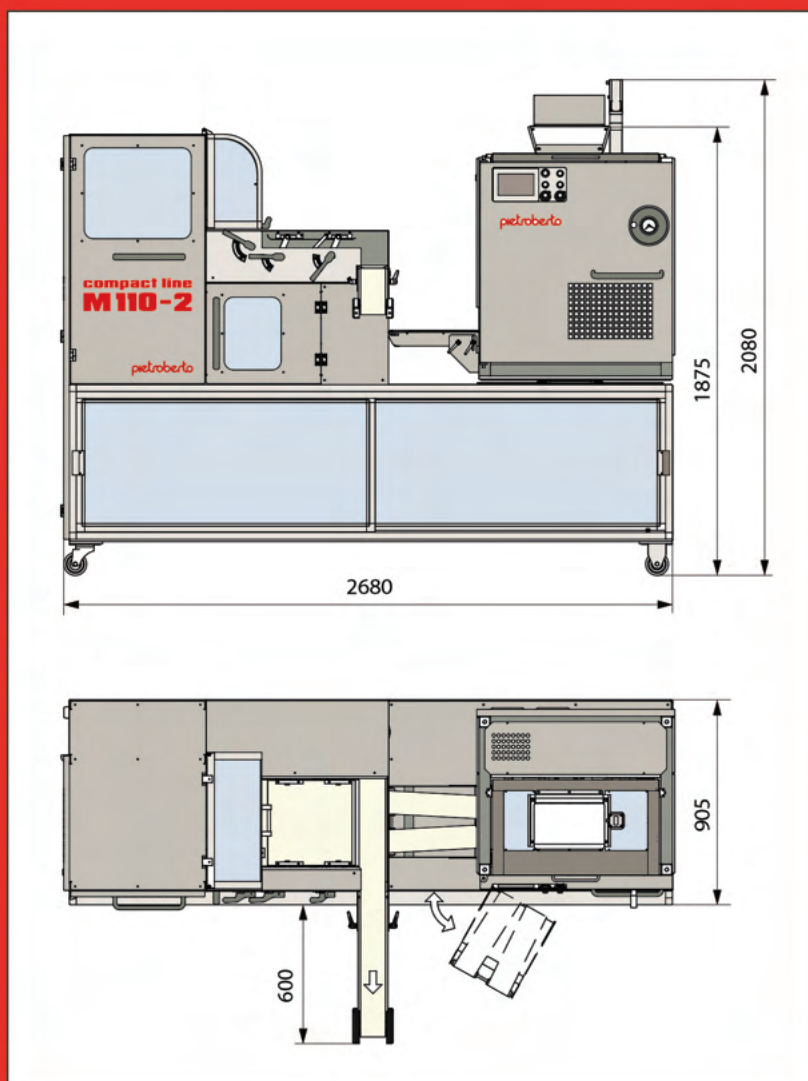
1 row production from 250 to 1800 pieces per hour,
250 - 500 grams.

The divider rounder is equipped with a dividing set and a drum, suitable for the products obtained with the intermediate proofer, other weight ranges can be provided upon request according to the customer's requirements.

Material and production design

The design expresses clear and accurate shapes such as those allowed by the use of stainless steel panels, anodized aluminium and complex polymers.

The materials and the manufacturing reflect the high standards that have always distinguished Pietroberto's production.



M110-2

Potenza installata
Installed power
Kw

Peso
Weight
Kg

Pezatura
Weight range
gr

Produzione
Production
p/h

massimo/maximum

2,2

1080

da 20 a 75

2400

pietroberto

Via V. Veneto, 43
36035 Marano Vicentino
Vicenza - Italia

Tel./Phone +39 0445 696100
Fax +39 0445 696299
info@pietroberto.com

pietroberto.com

