



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

SOTTORIVA

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Spezzatrice-arrotondatrice Athena-Large
Divider rounder Athena-Large**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Tra le novità Sottoriva ecco la nuova versione della spezzatrice-arrotondatrice Athena: il modello Large. Altamente innovativa, la macchina consente di lavorare da 1 a 6 file, con pezzature variabili da 25 a 700 gr. La lavorazione a 1 sola fila è utilizzabile per spezzare senza arrotondare, funzione consigliata per baguettes e altri tipi di filoni. Il nuovo modello di spezzatrice-arrotondatrice Large consente di alimentare linee tipo Flex-line per la produzione di pane rotondo e filoncini, linee tipo Super Flex-line, complete di cella di puntatura, per i medesimi prodotti ma anche stampati. Le linee sono ideali anche per hamburger, hot-dog e pane arabo. Con Athena/Large si ottiene la massima flessibilità in termini di produzione relativamente a pezzature e quantitativi orari consentendo l'utilizzo della medesima per svariati formati di prodotti, ottimizzando così l'investimento.

Among the Sottoriva news there is the new version of divider rounder model Athena Large ; highly innovative, the machine can work from 1 to 6 rows, with weight ranges from 25 to 700 gr. Processing at 1 row is used to divide without rounding , recommended to produce baguettes and other loaves. The new model of divider rounder Athena Large is suitable to work with the Flex Line for the production of round bread and finger rolls and also with the Super Flex Line , completed with the resting proofer , in order to produce round bread and finger rolls and also stamped bread. The lines are suggested to produce hamburger, hot dog, pitta too. With the Athena Large machine you can have the maximum flexibility in terms of production, weight ranges and hour productions, maximizing the investment.