Arte Bianca & Tecnologie

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

International Baking and Technology Exhibition for Bakery, Pastry and Confectionery

Arte Bianca & Tecnologie

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:*

Gruppo automatico con integliamento modello Zenit
Automatic unit with tray loading device model Zenit

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ *MAIN BRANCHES OF USE:*

Panificazione/Bakery X

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / *PRODUCT DESCRIPTION:*

SOTTORIVA è orgogliosa di presentare un'interessante novità. Si tratta del gruppo automatico per panini con integliamento modello ZENIT, che nella gamma va a sostituire il "mitico" GRUPPO GT3000, con ulteriori aggiornamenti e miglioramenti in particolare per la lavorazione di paste molli. Infatti le nuove tecnologie e l'uso di materiali antiaderenza hanno consentito di preparare un gruppo in grado di lavorare paste molto molli fino a quelle per ciabatta: interessante il sistema di divaricazione dei pezzi dopo il taglio che non necessità più di interventi manuali tipo il cambio dei telaini divaricatori. La macchina è dotata di serie di scivolo di alimentazione automatica con spondine mobili proprio per facilitare il carico di pasta molle anche con manda pasta, di dispositivo filonatore per filoni e baguette e di dispositivo di scarico dei soli pezzi tagliati (es. ciabatte e zoccoletti). Le teglie vuote vengono invece immesse alla fase di integliamento tramite un pratico carrellino con ampia capacità di teglie 60/80 o 80/100.Il controllo automatizzato tramite pannello comand i Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa tramite PLC consentono una facile autoregolazione e una semplicità d'uso all'operatore. Questa macchina continua la tradizione SOTTORIVA nella gamma dei gruppi per pane ne diventa per le sue caratteristiche e capacità produttive, nonché per l'estrema flessibilità, il vero fiore all'occhiello.

SOTTORIVA is proud to present: the AUTOMATIC UNIT WITH TRAY LOADING DEVICE MODEL ZENIT for the production of Ciabatta and rolled bread . This group is the new version of " GT 3000", updated and renewed in order to manage also very soft dough. In fact, new technologies and the use of non-stick material allow to produce a automatic unit able to work very soft up to dough for Ciabatta; we underline also the interesting spreading system device after cutting without the need for manual intervention such as the exchange of spreading frame. The standard machine is equipped with feeding chute with mobile sides to make the loading with soft dough easier, with long loaf moulder device and with discharge system for cutted pieces (ex. Ciabatta)The empty trays are used at the moment of the trays loading through a practical trolley with large capacity trays of 60/80 or 80/100. The automated control with the touch screen control panel with 50 programs operating through PLC is very easy to use. This machine continues the SOTTORIVA tradition in the range of bread groups and for its characteristics, capacity and for extreme flexibility, it becomes the very pride.