

pietrobeto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

SPEZZATRICI

Dividers



Spezzatrice volumetrica automatica

Automatic volumetric divider



V2 V5 V10 V15

Adatta alla porzionatura di impasti teneri e delicati, la caratteristica principale di questo tipo di spezzatrice è di non maltrattare la pasta, grazie al sistema di calibratura in aspirazione.

La macchina è dotata di doppio circuito di lubrificazione con recupero e filtraggio dell'olio. La regolazione del peso viene effettuata tramite un dispositivo elettrico con display visualizzatore posto sul pannello comandi. Tramoggia in acciaio inossidabile teflonata internamente. Sfarinatore automatico regolabile. Macchina consigliata per l'abbinamento alle linee di produzione automatiche. Non richiede una pulizia giornaliera.

Il modello V2 divide su 2 file parallele. A richiesta, un particolare sistema permette di ottenere, oltre alle grammature normali, un raddoppio del peso tramite sovrapposizione automatica dei pezzi.

Su richiesta tramogge maggiorate.

Suitable for scaling soft and delicate dough, this type of divider does not over-work the dough. In fact, the suction cutting system does not press the piece of dough inside the piston but it sucks it up and then expels it.

The machine is provided with a double lubrication circuit with oil recovery and filtering. The weight adjustment is made through an electrical device with display located on the control panel. Stainless steel hopper, Teflon-coated on the inside.

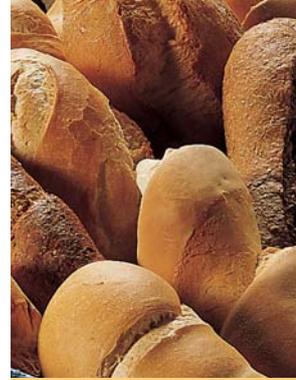
Adjustable automatic flour duster. The machine is recommended for use with automatic production lines. Cleaning operations are not necessary on a daily basis. V2 model works in 2 parallel rows. On request, a patented doubling system enables double size pieces to be obtained as well as normal pieces by automatically placing the pieces one on the top of the other. Larger hoppers are available, on request.



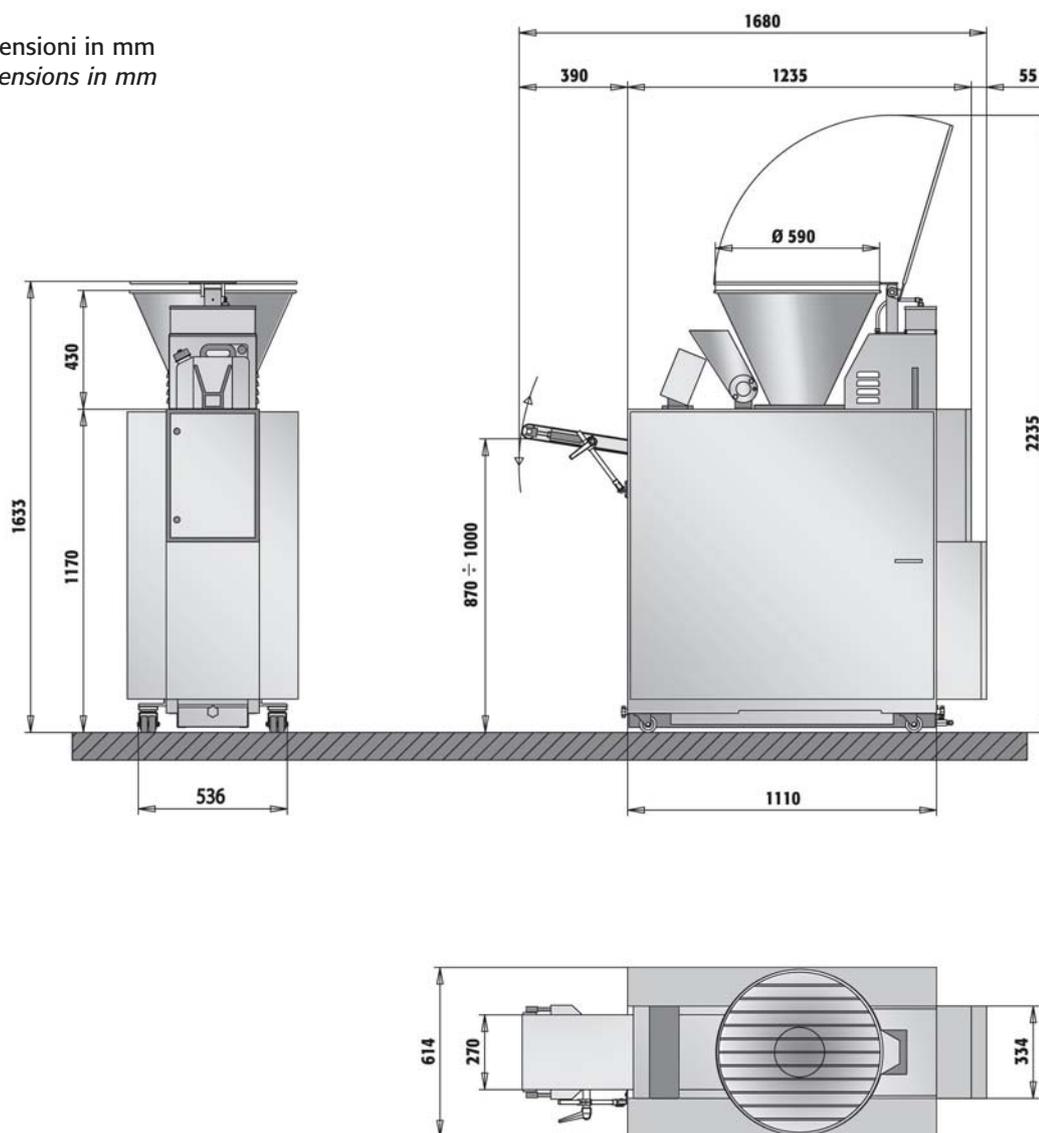
Versione inox a richiesta
Stainless steel version on request

| Modello Model | Grammatura Normal dough pieces | Grammatura con raddoppio Double dough pieces | Pezzi ora Pieces/h | Potenza installata Installed power | Peso Weight |
|------------------|-----------------------------------|---|-----------------------|---------------------------------------|----------------|
| | gr | gr | | kW | Kg |
| V 2 | 40 ÷ 300 | | 1680/4440 | 2,0 | 550* |
| V 5 | 80 ÷ 700 | 80 ÷ 1400 | 840/2220 | 1,7 | 550* |
| V 10 | 160 ÷ 1200 | 160÷ 2400 | 840/2220 | 1,7 | 550* |
| V 15 | 320 ÷ 1800 | 320 ÷ 3600 | 840/2220 | 1,7 | 550* |

* Con tramoggia da Kg 65/65 Kg hopper



Dimensioni in mm
Dimensions in mm



Dimensioni macchina con tramoggia Kg 65.
Dimensions of machine with a 65 Kg hopper.

V2 - V5 - V10 - V15

Spezzatrice volumetrica

Volumetric divider

Versione inox a richiesta
Stainless steel version on request



Spezzatrice con sistema idraulico realizzata in due versioni: OMEGA 3 e OMEGA 4. Caratteristica principale di queste macchine è la completa assenza di sistemi di lubrificazione e quindi risparmio di olio e di manutenzione.

Particolari materiali e soluzioni tecniche permettono questo importante risultato. È possibile spezzare impasti lievitati avendo la possibilità di gestire la pressione di spinta dell'impasto sul cassetto di peso da un minimo di 35 a 60 atm, agendo sul sistema idraulico. Ampia possibilità di grammature. È realizzabile nella versione con scarico frontale oppure con scarico laterale (a sinistra oppure a destra), entrambi regolabili in altezza (max 90 cm). Tramoggia in acciaio inox capacità 150 kg e sfarinatore automatico in dotazione.

Su richiesta tramogge maggiorate.

Divider with hydraulic system available in two models: OMEGA 3 and OMEGA 4.

The machine has no lubricating system thus saving oil and maintenance. This important result is allowed by the special materials and the technical solutions adopted.

It is possible to cut proved dough as the pressure in the weight chamber can be adjusted from 35 up to 60 atm, by operating on the hydraulic system. A wide range of dough weights is available. The machine is available in two versions: with front outfeed belt or with lateral outfeed belt (left hand or right hand side), both with adjustable height (max 90 cm).

Stainless steel hopper with capacity of 150 Kg and automatic flour duster supplied with the machine. Larger hoppers are available, on request.

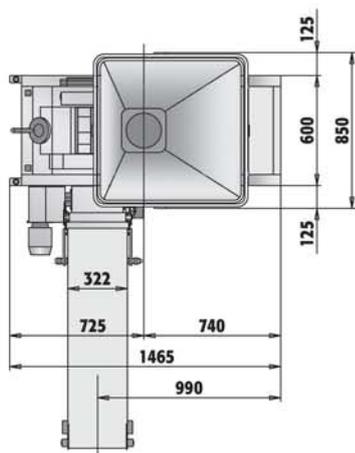
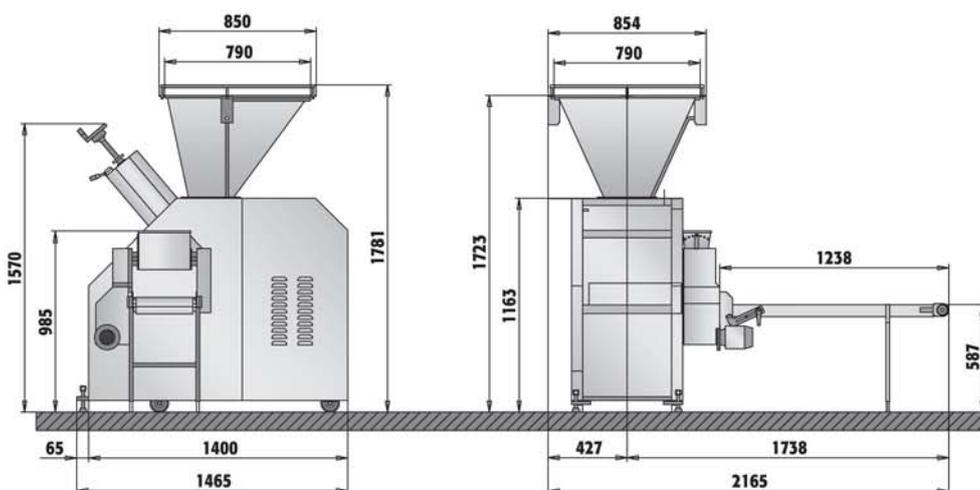
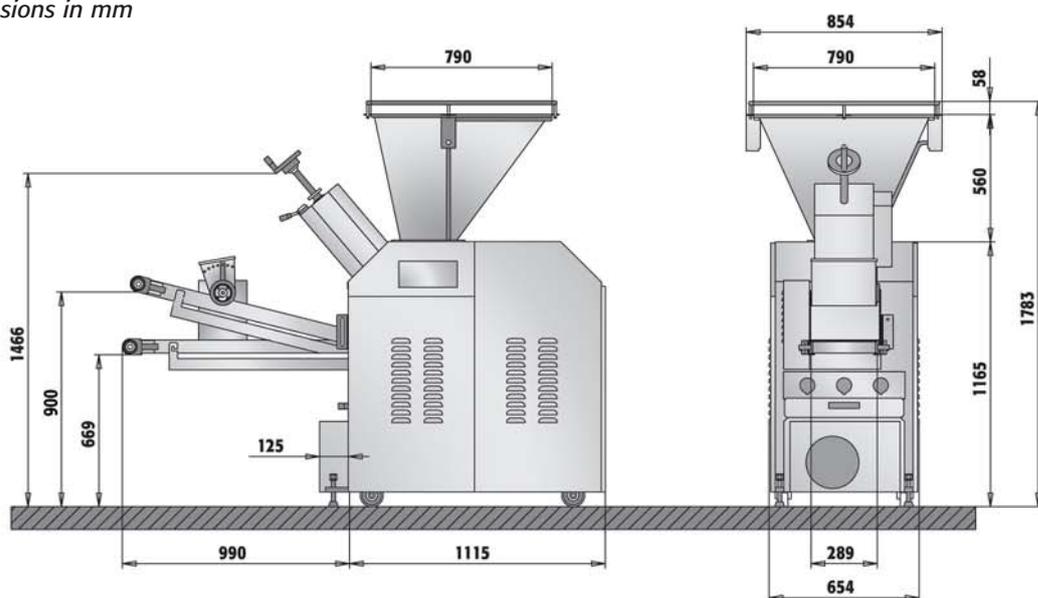


| Modello Model | Potenza installata Installed power | Grammatura Weight range | | Pezzi ora max Pieces/hour max | | Peso Weight |
|------------------|---------------------------------------|----------------------------|------------|----------------------------------|------|----------------|
| | kW | gr 1 p. | gr 2 p. | 1 p. | 2 p. | Kg |
| OMEGA 3 | 3,35 | 100 ÷ 1600 | 50 ÷ 600 | 1200 | 2400 | 601* |
| OMEGA 4 | 3,35 | 300 ÷ 3300 | 150 ÷ 1400 | 1200 | 2400 | 601* |

* con tramoggia Kg 150/150 Kg hopper

OMEGA 3-4

Dimensioni in mm
Dimensions in mm



Dimensioni macchina con tramoggia Kg 150.
Dimensions of machine with a 150 Kg hopper.