

pietroberto
BUILT AROUND DOUGH

**BUILT
AROUND
DOUGH**

pietroberto



MP line AG - M1

pietroberto.com

5
MODULES

to be more
efficient

Impianto automatico per zocchetto, ciabatta, filoncino e baguette con integlieramento automatico Spezzatura "NO STRESS"

L'impianto si avvale di un'unica struttura montata su ruote e dotata di piedini di stazionamento in grado di garantirne la perfetta stabilità.

I moduli che compongono l'impianto sono rispettivamente:

Una **spezzatrice rotativa** dotata di tramoggia di carico di elevata capacità; questa soluzione permette di ottenere prodotti che, in base alle dimensioni potranno essere disposti su 1, 2, 3, 4 o 5 file.

Una **spezzatrice a ghigliottina** in grado di tagliare alla lunghezza desiderata il prodotto in arrivo dalla spezzatrice rotativa e garantire il perfetto allineamento trasversale del prodotto. La combinazione fra lo spessore, il numero di file e la lunghezza del taglio a ghigliottina, permette di trovare sempre la soluzione ottimale per qualsiasi prodotto.

Una **formatrice a quattro cilindri** con larghezza pari a 650 mm dotata di dispositivi di regolazione su tutti i parametri di laminazione/avvolgimento; - un dispositivo di allineamento a "Flaps", garantisce un deposito corretto nel nastro di carico dell'unità successiva.

Un **piatto filonatore** regolabile in due punti permette la lavorazione del prodotto in arrivo dalla formatrice e garantisce la perfetta sintesi fra diametro e lunghezza.

Un'unità di **integlieramento automatico** dotata di un serbatoio verticale in grado di accogliere fino a 20 teglie; tale unità permette il deposito preciso su teglie piane o a canali con passi definiti in fase di stesura della ricetta. Questa unità permette di utilizzare teglie di varie dimensioni.

The modules for the plant are as follows:

A **rotative divider** with a loading hopper for high dough capacity. This solution will allow to achieve products that with regard to the dimensions can be laid on 1,2,3,4 or 5 rows.

A **guillotine divider** able to cut at the desired length the products coming from the rotative divider and guarantee a perfect crosswise alignment of the product. The combination between thickness, rows number and guillotine cutting length will allow to always find the best solution for any product.

A 650 mm length **four cylinder moulder** with setting device on all laminating moulding parameters. A "Flap" type alignment device will guarantee a correct depositing system on the loading belt of the next unit.

A **moulding plate** adjustable in 2 points allows the product coming from the moulder to be worked and guarantee a perfect synthesis between diameter and length.

An **automatic trays panning system** with vertical loader able to stack up to 20 trays. This unit allows the precise storage on flat or corrugated trays with specific steps when formulating the recipe. This unit allows to use trays in various dimensions.

Automatic group for zoccoletti, ciabatta, baguette and finger rolls with automatic panning system. No stress dividing system.

L'intero impianto è gestito da un PLC con interfaccia operatore del tipo "Touch Screen" in cui è possibile memorizzare fino a 100 ricette. In ogni ricetta è possibile memorizzare il nome, il peso, il numero di file e il numero di passi per teglia. Qualsiasi variazione dei parametri ricetta è di estrema facilità ed è supportata sempre dall'autocorrezione del peso. La scelta di organizzare tutti i moduli in un'unica struttura, ha permesso di ottenere, a parità di funzionalità, ingombri minori, una maggiore ergonomia e facilità d'uso.

Prodotti ottenibili e produzione oraria:

La macchina permette di ottenere una gamma molto ampia di prodotti tagliati, avvolti e filonati con pesi che vanno dai 20 ai 1200 gr. La produzione oraria massima è di 1500 pezzi / ora per fila.

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.

The whole plant is PLC controlled with "touch screen operator" interfaced system in which it is possible to store up to 100 recipes. In each recipe it is possible to memorize the name, the weight, the row numbers and the number of steps for each tray. Any parameter variation of the recipe is extremely easy and always supported by self-correction weight. The choice to organize all the modules in a unique structure has allowed to get, other function being equal, minor volume, a major ergonomics and user-friendliness.

Products and hourly production:

The group can achieve a very wide range of divided, moulded or rolled products from 20 to 1200 gr. The max hourly production is of 1500 pieces per Hour and row.

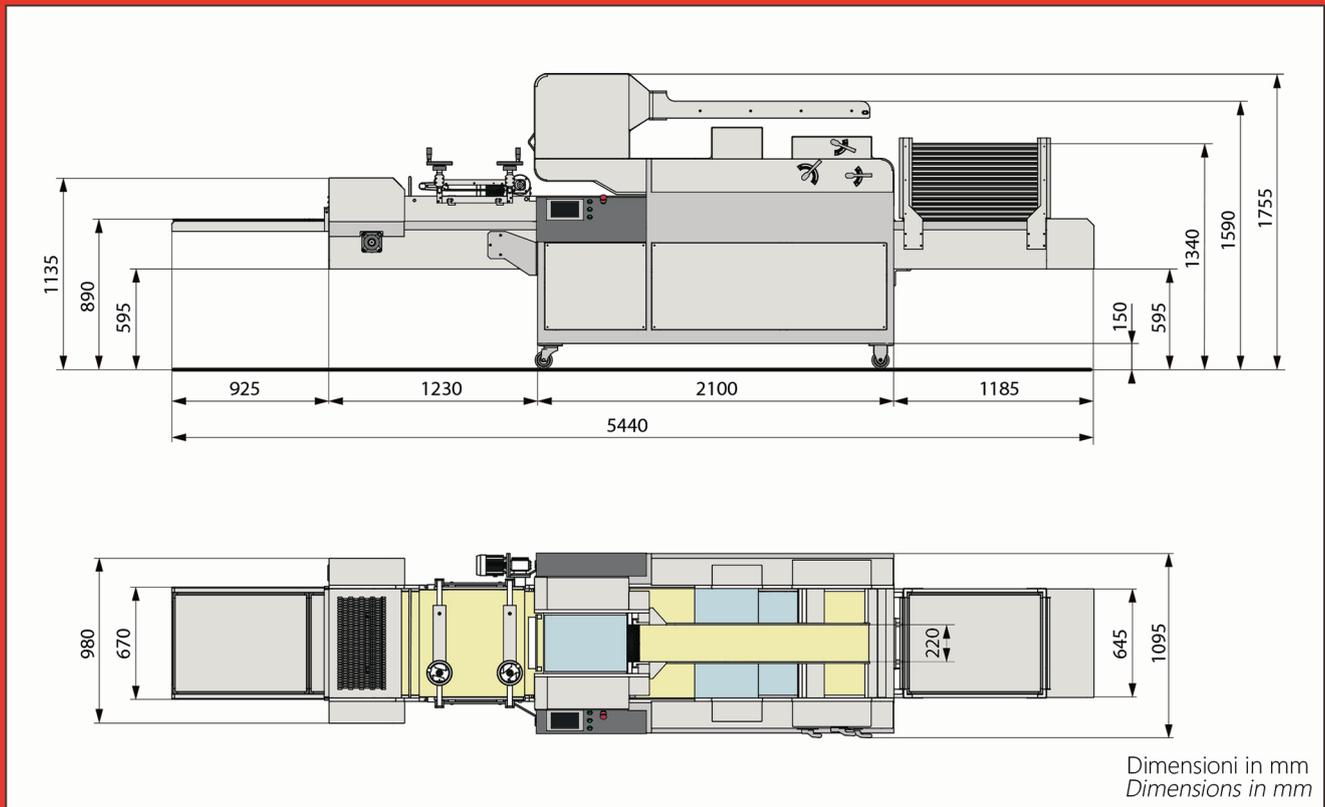
Material aesthetics and processing:

The aesthetics expresses clean forms such as those given by the wide use of stainless steel panels, anodized aluminium and complex polymers; material and processing reflect the high standard value which have always characterised Pietroberto's production.

IL NUOVO GRUPPO AUTOMATICO

The new
automatic group





AG-M1	Potenza installata <i>Installed power</i>	Peso <i>Weight</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>		Produzione/fila <i>Production/raw</i>
	Kw	Kg	gr		p/h
			5 vie/rows	1 via/row	massimo/maximum
	5	1670	20 ÷ 1200		1500

pietroberto

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

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

pietroberto.com

