

# pietroberto

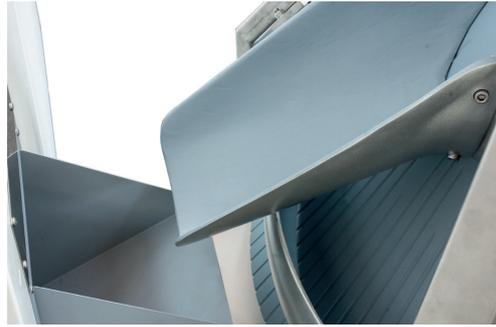
**BUILT  
AROUND  
DOUGH**  
pietroberto



## **BREAD PLANT**

Linea di produzione *Production line*

# BREAD PLANT



**SPEZZATRICE TIPO "V"  
MINIMO STRESS  
DELL'IMPASTO**

**STRESS FREE DOUGH  
WITH "V" TYPE  
VOLUMETRIC DIVIDER**

Linea per produzione di pane in cassetta e baguettes da 200 a 1200 g. La linea è composta da una spezzatrice, conica, cella e filonatore.

Grazie all'utilizzo di celle di varie dimensioni da 180, 256, 320 e 400 tasche l'impianto può produrre fino a 2400 pezzi ora.

L'impianto può essere fornito con spezzatrice tipo "V" con minimo stress dell'impasto o con spezzatrice tipo "OMEGA" senza lubrificazione.

*Line to produce baguettes and tin bread from 200 to 1200 g. The line is composed of a divider, conical rounder, proofer and long loaf moulder.*

*Thanks to the use of different proovers sizes from 180, 256, 320 and 400 pockets, the plant can produce up to 2400 pieces per hour.*

*The plant can be supplied with a stress free dough "V" type divider or an oil free "OMEGA" type divider.*

## DATI TECNICI

- Numero di file 1 o 2
- Battute al minuto da 16 a 20
- Produzione da 1000 a 1200 pezzi/ora per fila \*
- 1 o 2 file Da 200 a 1200 g \*

\* La produzione oraria e la grammatura può variare a seconda del tipo di pasta lavorata

## TECHNICAL DATA

- 1 or 2 rows number
- From 16 to 20 strokes per minute
- Hourly production from 1000 to 1200 pieces per each row \*
- 1 or 2 rows from 200 to 1200 g \*

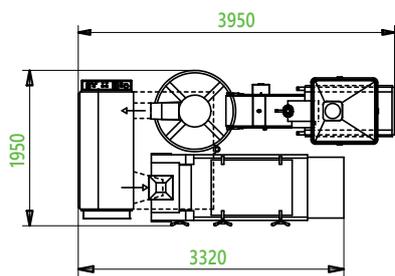
\* The hourly production may vary according to the type of dough consistency



SPEZZATRICE  
TIPO "OMEGA"  
MACCHINA SENZA  
LUBRIFICAZIONE

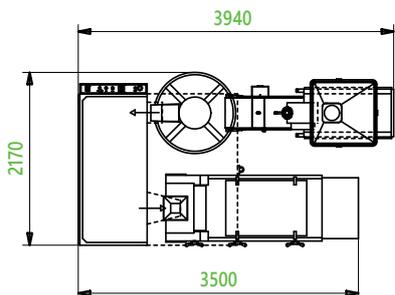
OIL FREE  
WITH "OMEGA"  
TYPE DIVIDER

## VERSIONI / TYPES



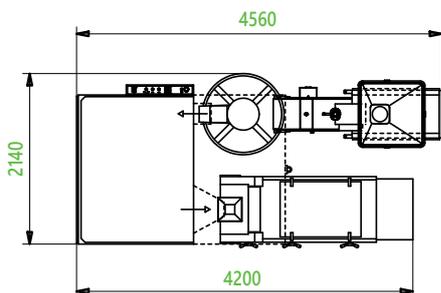
### BREAD PLANT 180

Produzione oraria (pezzi ora)	Hourly <b>production</b> (pieces hour)	<b>1200</b>
Numero file	<b>Rows number</b>	<b>1</b>
Numero tasche	<b>Pockets number</b>	<b>180</b>
Tempo di lievitazione (min)	Intermediate <b>proof time</b> (min)	<b>7</b>



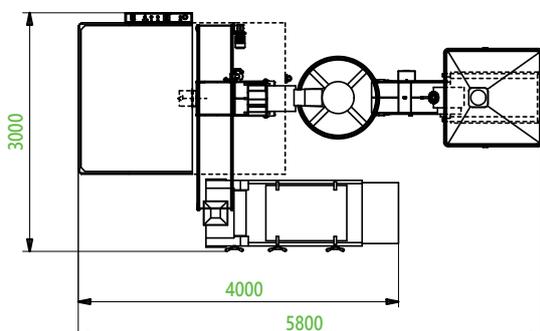
### BREAD PLANT 256

Produzione oraria (pezzi ora)	Hourly <b>production</b> (pieces hour)	<b>1200</b>
Numero file	<b>Rows number</b>	<b>1</b>
Numero tasche	<b>Pockets number</b>	<b>256</b>
Tempo di lievitazione (min)	Intermediate <b>proof time</b> (min)	<b>10</b>



### BREAD PLANT 320

Produzione oraria (pezzi ora)	Hourly <b>production</b> (pieces hour)	<b>1200</b>
Numero file	<b>Rows number</b>	<b>1</b>
Numero tasche	<b>Pockets number</b>	<b>320</b>
Tempo di lievitazione (min)	Intermediate <b>proof time</b> (min)	<b>14</b>



### BREAD PLANT 400/2

Produzione oraria (pezzi ora)	Hourly <b>production</b> (pieces hour)	<b>2400</b>
Numero file	<b>Rows number</b>	<b>2</b>
Numero tasche	<b>Pockets number</b>	<b>400</b>
Tempo di lievitazione (min)	Intermediate <b>proof time</b> (min)	<b>9</b>



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

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

*pietroberto.com*

**pietroberto**