

pietroberto

**BUILT
AROUND
DOUGH**

pietroberto



DOUBLE LINE

Linea di produzione *Production line*

DOUBLE LINE

Divider and rounder



Proofer



Belt conveyer



Pinning unit



Moulder



Snap belt



ROLLS
HOT DOGS
HAMBURGERS

Linea in doppia fila per la produzione di pane rotondo, hot dogs, hamburgers.

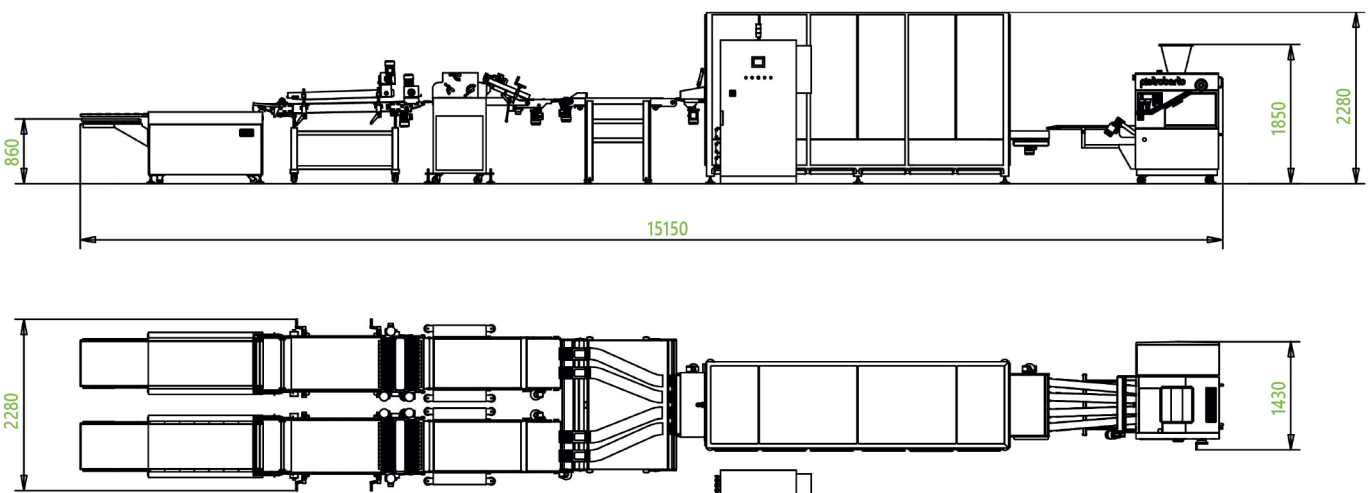
La linea è composta da una spezzatrice arrotondatrice a 4-5-6 file con grammature da 25 a 220 g, cella di riposo da 6 a 10 minuti, formatrice, filonatore, schiacciatore e nastro a strappo.

Grazie alla possibilità di sdoppiamento in uscita cella l'impianto può produrre pezzi di lunghezza fino a 250 mm.

The double line is suitable for production of rolls, hot dogs, and hamburgers.

The double rows production line is composed of: a 4 - 5 - 6 rows divider and rounder with weight range from 25 to 220 g, intermediate proofer from 6 to 10 minutes, moulder, pinning unit and snap belt.

Thanks to the possibility to divide into two parts the line after the proofer, the plant can produce pieces up to 250 mm long.



Punti di forza

- Numero di file 4 - 5 - 6
- Battute al minuto da 16 a 27
- Produzione da 1000 a 1600 pezzi/ora per fila *
- 4 file Da 100 a 220 g *
- 5 file Da 40 a 130 g *
- 6 file Da 25 a 80 g *

Cella in due versioni con riposo da 6 o 10 minuti a 1200 pezzi/ora per fila

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

GRAMMATURE
da 25 a 220 g

WEIGHT RANGE
from 25
to 220 g

Strong points

- 4 - 5 - 6 rows numbe
- From 16 to 27 stroke per minute
- Production from 1000 to 1600 pieces per row *
- 4 rows from 100 to 220 g *
- 5 rows from 40 to 130 g *
- 6 rows from 25 to 80 g *

The proofer is provided in 2 versions of 6 and 10 minutes and production of 1200 pieces per row.

* The hourly production and the weight range may vary according to the dough consistency.





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

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

pietroberto.com

pietroberto