

Raffinatrici R20 e R40

Disponibili a 2 cilindri e a 3 cilindri, con dispositivo tritamandorle come optional. Cilindri in una speciale amalgama di granito, spalle in fusione di ghisa per massima solidità.

Disponibile con computer, INDUSTRIA 4.0.



Spezzatrice Arrotondatrice a Tamburo BMAC

Macchina a due vie, compatta, con un range di grammatura da 30 a 250 gr spezzando e arrotondando e da 250 a 500 gr solo spezzando. Computer per memorizzare le ricette touchscreen. Abbinabile con stazione di formatura perfetta per pane da hamburger, hotdogs, pane arrotolato e pane schiacciato. Può produrre fino a 3000pz/h. Inseribile in linee di produzione automatica.

Disponibile con INDUSTRIA 4.0



Spezzatrici Arrotondatrici a Tamburo SART

Disponibile a 4,5,6 vie, adatta alle produzioni intensive. Massima produttività oraria: 12000 pz/h. L'intera gamma può gestire da 20 a 220gr. Abbinabili con un caricatore dosatore di pasta sopra la tramoggia. Perfette per linee di produzione automatizzate. Computer per memorizzare le ricette touchscreen.

Disponibile con INDUSTRIA 4.0



PIETROBERTO PER PANIFICI, PASTICCERIE, PIZZERIE E MOLTO ALTRO.



Impastatrici a Spirale EASY

Dotate di piantone centrale e computer con 50 ricette di serie. Prodotte nella versione fissa, estraibile e rovesciabile. Misure disponibili fisse: 50, 80, 120, 160, 200, 250 kg. Misure disponibili estraibili: 80, 120, 160, 200, 250, 300 kg. Misure disponibili rovesciabili: 120, 160, 200, 250 kg.

Disponibile con inverter o INDUSTRIA 4.0.



Impastatrici a Spirale FAST

Struttura in unico pezzo di fusione di ghisa, trasmissione utensile ad ingranaggi in bagno d'olio. Prodotte nella versione fissa ed estraibile. Misure disponibili fisse: 50, 80, 120, 160, 200 kg. Misure disponibili estraibili: 120, 160, 200, 300 kg.

Disponibile con computer, inverter o INDUSTRIA 4.0.



Impastatrici a Bracci Tuffanti IBT e ITF

Struttura in unico pezzo di fusione di ghisa, trasmissione utensile ad ingranaggi in bagno d'olio. Utensili 10% più grandi della media di mercato. Misure disponibili fisse: 45, 80 kg. Misure disponibili estraibili: 120, 160, 200, 300 kg.

Disponibile con inverter o INDUSTRIA 4.0.

Impastatrici Rovesciabili Nuova Vittoria

Incastellatura e base portavasca in fusione di ghisa; la colonna per il sollevamento, parte integrante dell'impastatrice, è realizzata in acciaio. Utensile avvolto a doppia spirale. Può lavorare impasti durissimi con idratazione fino a 35%. Misure disponibili: 150, 200, 250, 300 kg. Altezze di scarico disponibili: su banco, fino a 2,1 m.

Disponibile con computer, inverter o INDUSTRIA 4.0.



CONTATTACI PER UN PREVENTIVO E PER CONOSCERE IL DISTRIBUTORE PIU' VICINO A TE:

📍 PIETROBERTO SRL, 36013 PIOVENE ROCCHETTE (VI),
VIA DELL'AGRICOLTURA 11
🌐 WWW.PIETROBERTO.COM
✉ SALESDEPT@PIETROBERTO.COM
☎ 0445 696 6100

Impastatrici a Forcella Vittoria

La VITTORIA è la macchina ideale per impasti duri con poca idratazione e con minimo riscaldamento della pasta. Vasca, forcella e raschiatore in acciaio inox ad alta resistenza. Utensile e vasca con riduttori in ghisa ad ingranaggi in bagno d'olio. Protezione antinfortunistica a copertura totale. Macchina provvista di ruote e piedini di livellamento. Struttura in carpenteria pesante verniciata. Trasmissione rinforzata per impasti duri con idratazione a partire del 40%. Disponibile a 1 e a 2 velocità, inverter, computer e IND4.0. Misura unica 160kg, su richiesta misure inferiori (60-90-120kg)



Arrotondatrice a Coclea WR

Permette di arrotondare porzioni di pasta che vanno da un minimo di 20 gr, fino ad un massimo di 1000 gr adattandosi al variare del peso da arrotondare. Cilindro al suo interno interamente in materiale plastico. Vassoio uscita pasta in acciaio inossidabile con angoli raccordati.



Può essere inserita in linea con una spezzatrice.



Sollevatori Monocolonna, Doppia Colonna e Verticali Monodirezionali e Bidirezionali

Struttura compatta e solida, permettono di scaricare da 1,40m a 3,00m. Misure superiori su richiesta. Possono scaricare su banco, tramoggia, caricatori di pasta, linee di produzione. Adattabili anche a carrelli di altre aziende.

Spezzatrice Volumetrica OMEGA

Ampia possibilità di grammature. Adatta a qualsiasi tipo di impasto: morbido, duro, appiccicoso e senza glutine. Assenza del circuito di lubrificazione. Possibilità di regolare la pressione di spezzatura. Minimo stress dell'impasto. Grazie alla pressatura in camera di peso mantiene la precisione anche con impasti lievitati e molto idratati.

Disponibile con computer, INDUSTRIA 4.0.



Gruppi Automatici GAM e RIDA

Gruppi che permettono di lavorare a 1-2-3-4-5-6 file, con una o due formatrici. Programmabili con il computer di serie per la regolazione elettronica della grammatura. Possono lavorare impasti ad alta idratazione fino a 80%. Disponibile in versione IND4.0.



Spezzatrice Volumetrica V

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.

Disponibile con computer, INDUSTRIA 4.0.



Mescolatrici Planetarie MIX e BLUEMIX

Variatore meccanico di velocità, sollevamento elettrico della vasca, trasmissione dell'utensile con ingranaggi in bagno d'olio e vasca a fondo largo permettono una lavorazione perfetta del contenuto.

Dimensioni disponibili: 40, 60, 80, 100, 130, 160.

Disponibile con computer, INDUSTRIA 4.0.

Arrotondatrice Conica C

Per la forma particolare dei convogliatori (fusi in alluminio con canale teflonato) posti attorno al cono, arrotonda perfettamente vari tipi di pasta, conferendo una forma sferica. Cono in fusione di ghisa con speciale cromatura o su richiesta con rivestimento in teflon. Può essere inserita in linea con una spezzatrice.

Disponibile in 3 versioni: arrotonda da 100gr a 3500gr.



Sfogliatrici RUNNER X

Versioni Manuali, Semiautomatiche e Automatiche. Larghezza dei cilindri 500, 600 e 700. Lunghezza dei tappeti da 1400m a 4000mm. Disponibili i dispositivi di taglio in diverse forme, avvolgitori, supporti per bracci e sfarinatore automatico.

Disponibile con computer, INDUSTRIA 4.0.

