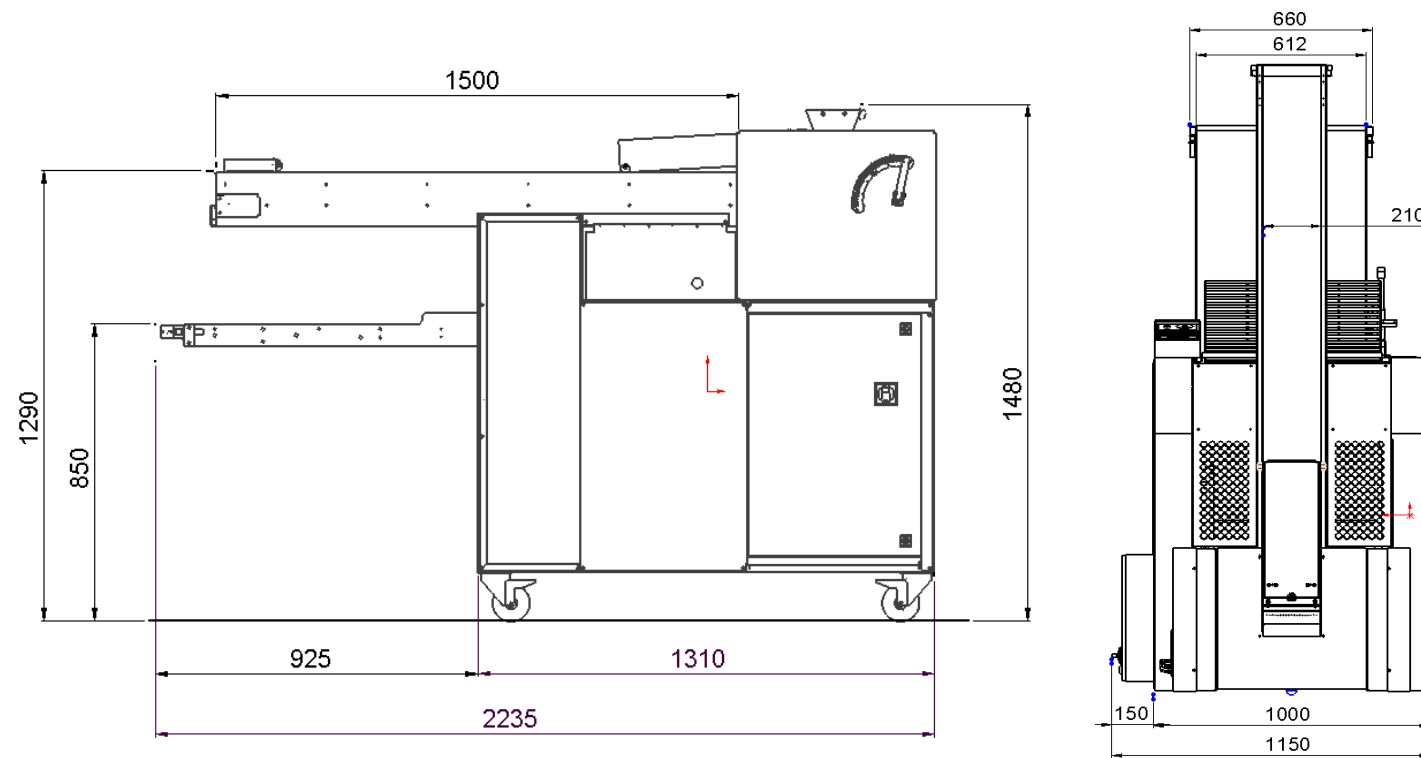


Dimensioni ingombro



2008

universal[®] SV200/SV300

Spezzatrice automatica con taglio a ghigliottina
No stress Divider

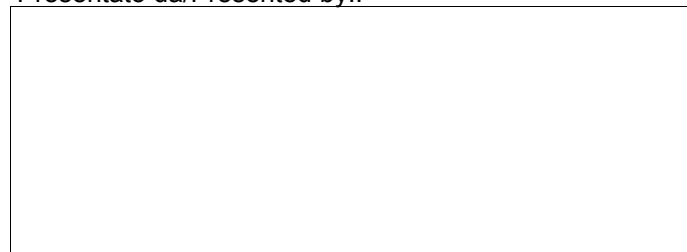
Caratteristica	Unità di misura	10-SV200 PM	10-SV300 PM
Laminatrice	ROTATIVE UNIVERSAL		
Larghezza Cilindri	mm	220	280
Altezza Spessore	mm	5-28	5-28
Coltelli (optional)	nr	1-2-4 (3-5-6)	1-2-3-6 (4-5-7)
Pezzature	gr	5-1500	5-2000
Tramoggia (A richiesta maggiorata)	kg	12-15 (25)	15-25 (35)
Produzione massima	Pz/ora	7.000 da 30 gr.	10.000 da 30 gr.
Massima Umidità tollerabile	%	85	85
Peso	Kg	580	600
Larghezza tappeto in uscita	cm	610	610
Alimentazione Elettrica	Unità di misura	Valore	Valore
Potenza complessiva installata	kW	1	1
Tensione di rete	V	230/400 AC	230/400 AC
Tensione elettronica	V	24 CC	24 CC
Frequenza di rete	Hz	50/60	50/60



Cod. 10-SV200PM 10-SV300PM

 **bertuetti**_{spa}
Via Industria 22/24
25030 Torbole Casaglia
Brescia (Italy) -
Tel. (+39) 030/2150026-28
fax (+39) 030/2150031
e-mail info@bertuetti.it
www.bertuetti.it

Presentato da/ Presented by::



L'Azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento.
Bertuetti spa reserves the right to introduce changes at any time

 **bertuetti**
Macchine alimentari per l'arte bianca
Baking machines end plants

SPEZZATRICE UNIVERSAL A GHIGLIOTTINA PER CIABATTE

Questa Spezzatrice nasce dalla tecnologia UNIVERSAL, tecnologia che ha definito l'impegno della Bertuetti nel produrre macchine sempre più versatili nel rispetto di qualsiasi tipo d'impasto anche con elevate percentuali di umidità (anche oltre l'80% come per impasti per ciabatta) senza alterarne le caratteristiche organolettiche. Tutte le versioni della spezzatrice Bertuetti Universal SV consentono l'abbinamento con altre macchine formatrici, filonatrici, stampatrici, caricatori per teglie o telai in continuo (prometeo) o caricatori a strappo per teglie, telai, tavole di diverse misure, abbinamento a celle di puntatura a pialoni o a bilancelle per soddisfare le più ampie esigenze di lavorazione. La macchina è costituita da una tramoggia a tappeto per il carico della pasta, le diverse versioni della macchina si caratterizzano proprio per la diversa larghezza del tappeto di carico e di conseguenza della larghezza utile di pasta che viene lavorata (è disponibile una tramoggia allungata come accessorio). Un rullo frizione posto all'ingresso della spezzatrice regola l'afflusso della pasta nei cilindri di laminazione, facilitandone l'uso anche da parte di personale non specializzato, ottenendo il risultato di garantire sempre lo stesso volume di pasta durante la laminazione consentendo quindi l'ottenimento di pezzature uniformi. La pasta viene gradualmente laminata grazie al sistema tradizionale "ROTATIVE" (1969) caratterizzato da una serie di cilindri di laminazione appositamente posizionati e una leva azionata manualmente che ci consente di regolare lo spessore della pasta modificando la posizione di tutti i rulli superiori fino ad una massimo di quasi tre cm d'apertura. Il taglio avviene tramite una ghigliottina che ripete meccanicamente il movimento manuale del Maestro Fornaio, le pezzature possono essere prodotte da 1 a 7 vie, la lunghezza della pastella è determinata dal peso impostato elettronicamente che comanda la ghigliottina dando così la possibilità di scegliere la forma più adeguata ad ogni esigenza di lavorazione. Un software dedicato consente la massima flessibilità anche nel memorizzare le lavorazioni. La macchina è dotata di uno sfarinatore opportunamente posizionato per consentire lo spolvero sia sui rulli di laminazione che direttamente sui coltelli di taglio, garantendo un ottimo trattamento degli impasti più delicati come se fossero tagliati manualmente. Le rotelle di taglio sono facilmente intercambiabili e sono costruite in acciaio inox di serie come del resto tutte le parti interne ed esterne della macchina, la quale è montata su ruote piroettanti per facilitare lo spostamento.

I nastri sono in lana oppure in materiale sintetico a norme FDA. Tutte le superfici a contatto con prodotti alimentari possono essere facilmente pulite e disinfettate, gli angoli inerti sono raccordati in modo tale da consentire una pulizia completa.

Tutte le attrezzature sono Conformi alla Direttiva Machine 98/37/EEC, alla Direttiva EMC 89/336/EEC (e successive modifiche) e alla Direttiva Bassa Tensione 73/23/EEC (e successive modifiche).

This dividing machine is born by the technology UNIVERSAL, technology which has defined the Bertuetti's efforts producing machines more and more respecting each dough type also leavened with 80% of humidity and more (like ciabatta) without altering its characteristics. All Bertuetti's standard UNIVERSAL SV divider versions allow the combining with other machines like moulding machines, moulding tables or French mouldings, stamping machines, trays loading system in continuous or retracting belt loader system of trays, plants or oven frames satisfying different measures, combining in continuous setters loading systems or intermediate proofers for square, round or preformed dough pieces to satisfy the amplest workmanship requires.

The machine is constituted by an hopper-belt for the dough feeding, and it can be had it with different width according to the model (on request also increased in length). A clutch collocated at the entry of the dividing machine regulates the dough influx in the lamination cylinders, also facilitating the use of it with personal not specialized, improving besides the weights and shapes constancy. The dough is gradually rolled thanks the traditional "ROTATIVE" system (1969) characterized by a series of lamination cylinders on purpose positioned and a handle started up manually allows to regulate the thickness modifying the position of all the superior rolls till to a maximum of three cm. The guillotine repeats the movement of the cutting hand of Master baker, it can be chosen from 1 to 7 ways, and the length of the piece is determined by the weight electronically planned giving so the possibility to choose the most suitable shape to each require of workmanship. The machine is endowed with a flour duster opportunely positioned to allow the dusting whether on the rolls or directly on the knives before the cut, guaranteeing the best treatment at the doughs more delicate as it would be hand made.

The cut small wheels easily and quickly interchangeable are standard in stainless steel how also the whole inside and external part of the machine. The machine is assembled on swivel wheels to facilitate the move.

The belts are in wool or in synthetic material according to FDA norms. All the surfaces in contact with food can be easily cleaned and disinfected, the inactive angles are joined so to allow a complete cleaning.

All the equipments are conforming to the Machine Directive 98/37/EEC, to the Directive EMC 89/336/EEC (and following changes) and to the Low Tension Directive 73/23/EEC (and following changes)

