

pietrobeto

**BUILT
AROUND
DOUGH**

pietrobeto



OMEGA

Spezzatrice volumetrica *Volumetric divider*

OMEGA



**MINIMO STRESS
DELL'IMPASTO**

*MINIMUM DOUGH
STRESS*

Spezzatrice volumetrica semplice ed affidabile adatta per laboratori artigianali e piccole/medie industrie.

L'impasto viene inserito nella tramoggia, un pistone aspira la pasta e la spinge delicatamente nella camera di peso al volume richiesto. La pasta correttamente suddivisa viene depositata sul nastro di scarico.

L'esclusivo sistema di spezzatura idraulica, che utilizza la combinazione di componenti in acciaio inossidabile e parti in resina plastica high tech, consente di eliminare il circuito di lubrificazione con un notevole risparmio in manutenzione e costi di lubrificante (in media 4000 € all'anno).

Grazie al sistema idraulico, è possibile regolare la pressione di lavoro in base al tipo di impasto spezzato, a vantaggio della precisione e delicatezza con il minimo stress sulla pasta.

Sfarinatore motorizzato e scambiatore di calore in dotazione di serie.

A richiesta tramogge con o senza teflonatura interna da kg. 150, 250 e 350.

Simple and reliable volumetric divider, suitable for artisan laboratories and small/medium industries.

The dough is put into the hopper, a piston sucks the product and delicately pushes it into the weight chamber at the required volume. The dough is properly deposited on the outfeed belt.

The exclusive hydraulic dividing system, that uses the combination of stainless steel components with high tech plastic resin parts, allows to eliminate the lubrication circuit with substantial saving in maintenance and oil costs (of roughly 4.000 euros per year).

Thanks to the hydraulic dividing system, it's possible to adjust the dividing pressure according to the type of dough, gaining in precision and softness with minimum dough stress.

Standard motorized flour sprinkler and heat exchanger.

Upon request hoppers with or without internal teflon coating with dough capacity of 150, 250 and 350 kg.

Punti di forza

- 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

Strong points:

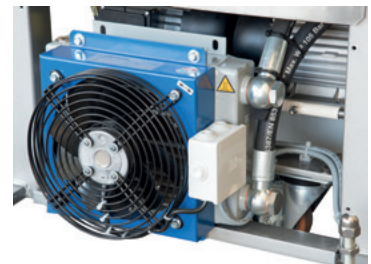
- *Wide gram range*
- *Suitable for any type of dough: soft, hard, sticky or gluten free*
- *No lubrication circuit*
- *Adjustable dividing pressure*
- *Minimum dough stress*

MACCHINA
SENZA
LUBRIFICAZIONE

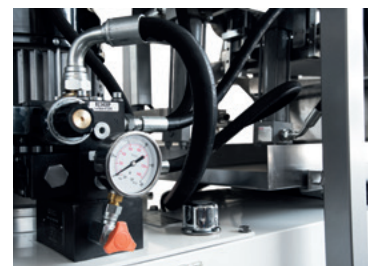
OIL
FREE
DIVIDER

Accessori a richiesta

- Base per aumentare l'altezza di abbinamento
- Nastro di uscita maggiorato per aumentare l'altezza di scarico
- Settaggio della macchina per prodotti di pasticceria
- Centralina idraulica potenziata per lavoro continuo e intensivo (1)
- Centralina idraulica potenziata per produzione di 3100 pz/h (2)
- Dispositivo pre-arrotondatore sul nastro di scarico
- Nastro di uscita sdoppiato con variazione di velocità su una fila (3)
- Dispositivo di espulsioni per pasta particolarmente appiccicosa
- Dispositivo di oliatura tramoggia per impasti particolarmente appiccicosi
- Dispositivo controllo peso con scarto dei pezzi fuori tolleranza
- Versione completamente in Inox



(1)



(2)

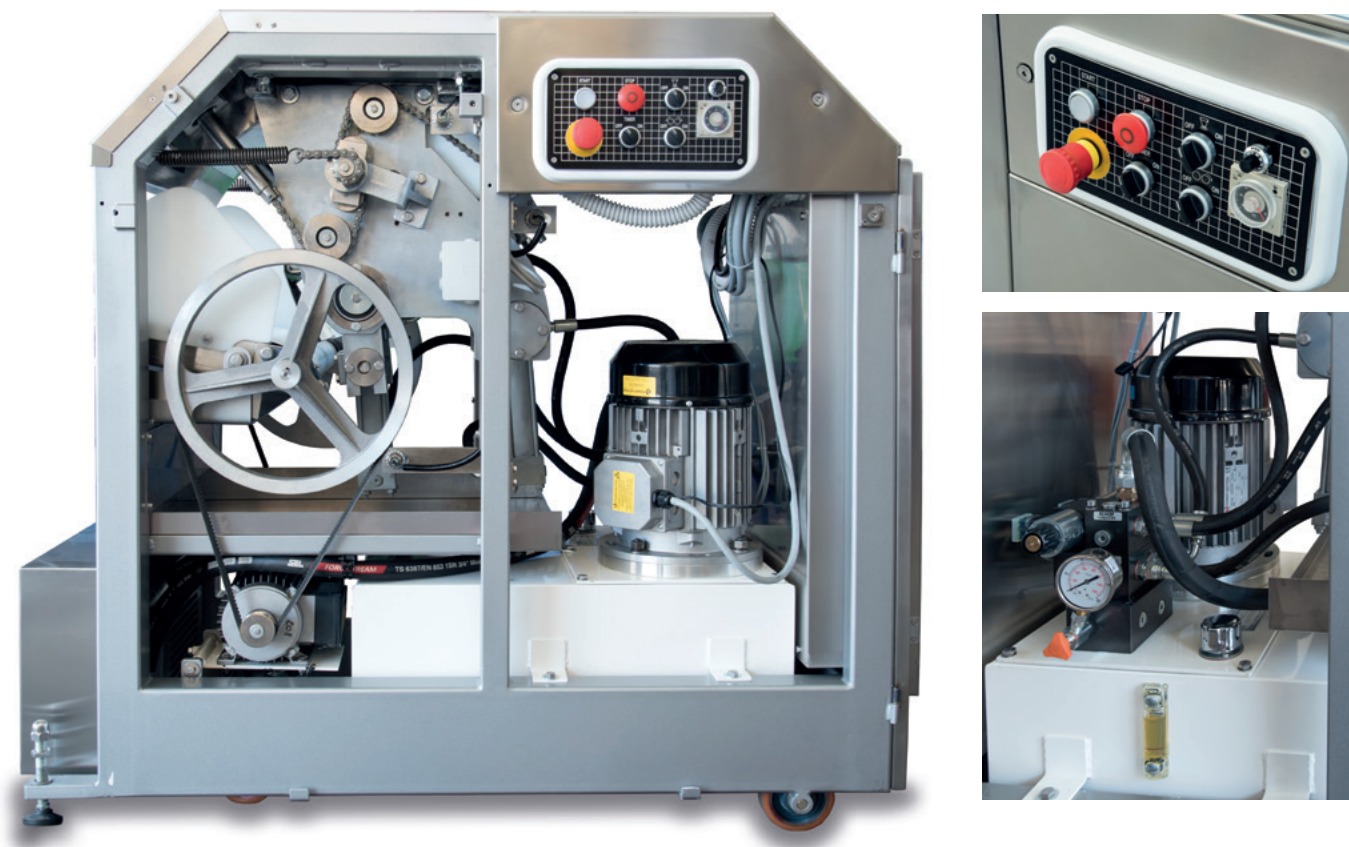
Optionals on request:

- *Socle to increase the divider height*
- *Oversized exit belt to increase the discharge height*
- *Machine adjusting for pastry products*
- *Oversized hydraulic power unit for intensive and continuous work (1)*
- *Oversized hydraulic power unit to produce 3.100 pieces/hr. (2)*
- *Hander up on the discharge belt*
- *Double exit belts with variable speed on one row (3)*
- *Ejection device for sticky dough*
- *Hopper oil device for sticky dough*
- *Weight checker to discharge under or over weight pieces from the production line*
- *Complete stainless steel version*

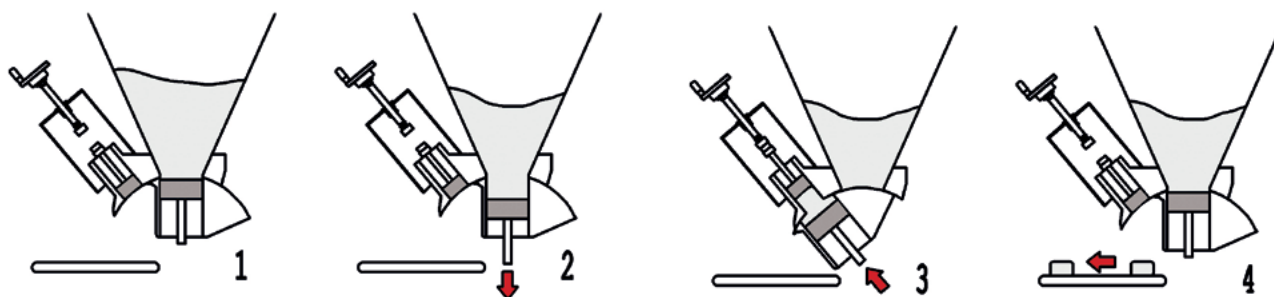


(3)

OMEGA



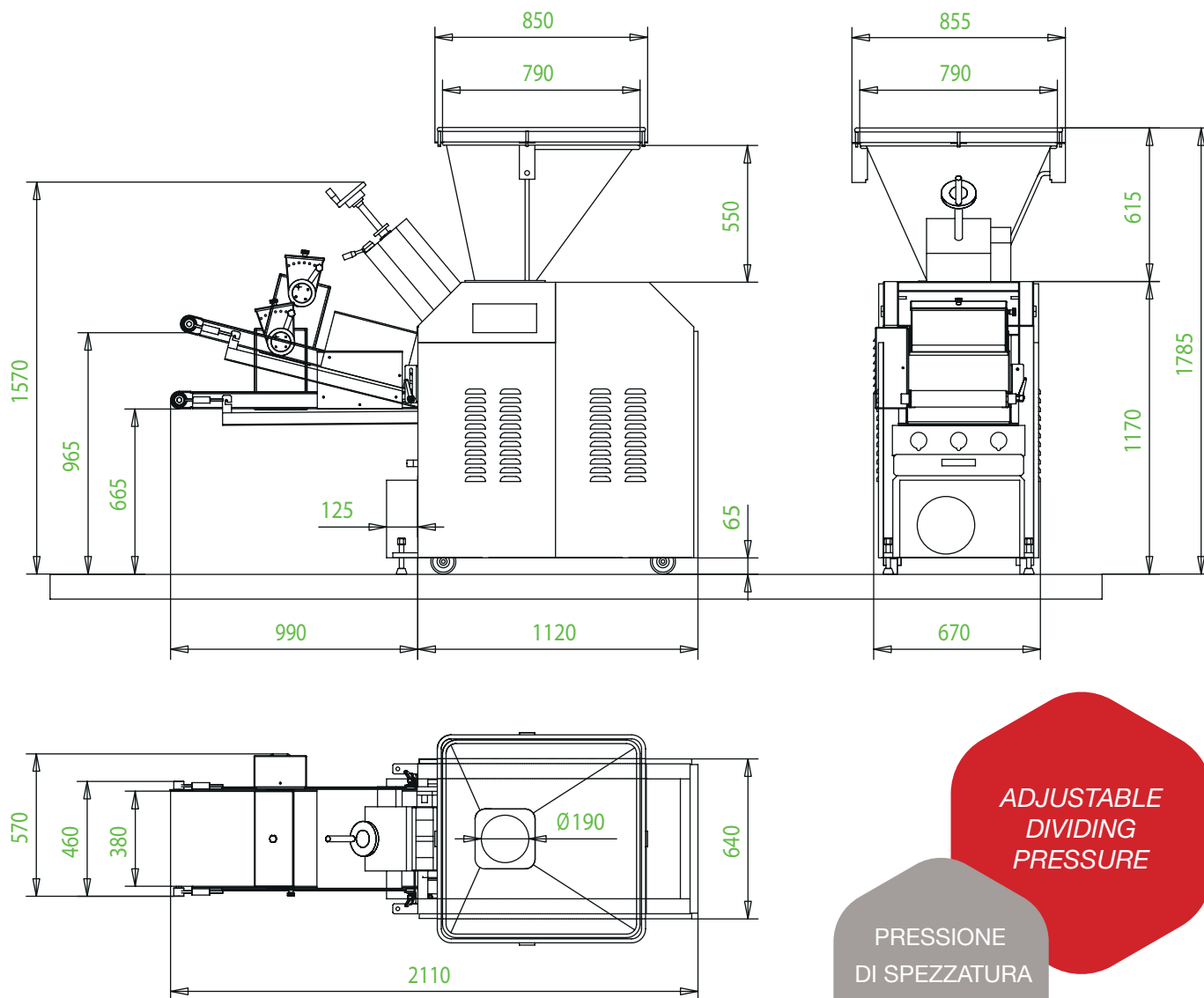
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO / WORKING PRINCIPLE



1. L'impasto viene inserito nella tramoggia
2. L'impasto viene aspirato dalla tramoggia per depressione
3. Un pistone spinge delicatamente la pasta nella camera di peso al volume richiesto
4. Il pezzo correttamente suddiviso viene depositato nella giusta posizione sul nastro

1. *The dough is placed into the hopper*
2. *The dough is drawn from the hopper by vacuum*
3. *A piston pushes the dough gently into the weight chamber set at the required volume*
4. *The properly divided dough piece is deposited in the right position onto the belt*

DIMENSIONI / DIMENSIONS




ADJUSTABLE
DIVIDING
PRESSURE

PRESSIONE
DI SPEZZATURA
REGOLABILE

| Modello Model | Potenza installata Installed Power | Grammatura Weight | | Pezzi/ora max Pieces/hour max | | Peso Weight |
|------------------|---|----------------------|----------|----------------------------------|------|----------------|
| | | g 1 pz | g 2 pz | 1 pz | 2 pz | |
| OMEGA 1 | 3,35 | 150-600 | 50-150 | 1200 | 2400 | 601 * |
| OMEGA 3 | 3,35 | 200-1600 | 100-600 | 1200 | 2400 | 601 * |
| OMEGA 4 | 3,35 | 300-3300 | 150-1400 | 1200 | 2400 | 601 * |

* con tramoggia kg 150 / 150 kg hopper



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

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

pietroberto.com

pietroberto