



Alimentatore porzionatore



Automatic feeder cutter



Trémie diviseuse

Macchina per la suddivisione di grosse masse di pasta in porzioni di peso predeterminato e di forma allungata. Ideale per l'alimentazione costante del tappeto di introduzione del gruppo automatico mod. GT 3000 e/o della spezzatrice arrotondatrice mod. MERCURY, l'abbinamento ai quali deve essere sempre espressamente richiesto per gli opportuni adattamenti. Tramoggia in acciaio inox e teflonata della capacità di 200 kg circa (capacità diverse possono essere valutate a richiesta).

Struttura in acciaio verniciato.

Paratie porzionatrici orizzontali in acciaio inox teflonato mosse da sistema pneumatico; a tal scopo l'alimentatore deve essere asservito ad un compressore da 100 litri (non compreso) oppure a un attacco per aria compressa di rete esistente. Possibilità di variare la massa del pastone porzionato. In caso si debba alimentare con regolarità un'altra macchina, l'alimentatore può essere dotato di idoneo dispositivo per un'ottimale cadenza di porzionatura (opzionale).

Machine for cutting large dough masses into long dough shapes of predetermined weight.

This machine is ideal for continuously feeding the infeed belt of automatic unit such as the GT 3000 and/or automatic divider rounder MERCURY, connection to which, must be expressly requested in order to ensure the necessary modifications.

Teflon-coated stainless steel hopper with approximate capacity of 200 kg (special capacities may be assessed on request).

Painted steel structure.

Pneumatically driven horizontal cutting device in teflon-coated stainless steel.

The feeder must consequently be connected to a 100 litre compressor (not included) or attachment for connection to an existing compressed air line.

Possibility of changing the portioned dough weight. If another machine must be fed, the feeder may be equipped with a special device to guarantee an optimum portioning rate (optional).

Machine pour la division de grosses boules de pâte en pâtons au poids souhaité et de forme allongée.

Idéale pour l'alimentation continue du tapis d'introduction du groupe automatique mod. GT 3000 et/ou de la diviseuse-bouleuse mod. MERCURY; l'association à ces appareils doit toujours être expressément demandée pour la préparation des adaptations opportunes.

Trémie en acier inox et téflonisée d'une capacité de 200 kg environ (des capacités différentes peuvent être évaluées sur demande).

Structure en acier peint.

Cloisons diviseuses horizontales en acier inox téflonisé mues par un système pneumatique; à cet effet, la trémie d'alimentation doit être reliée à un compresseur de 100 litres (non compris) ou bien à un raccord pour air comprimé de réseau existant. Possibilité de changer le poids du pâton. Si l'on doit alimenter avec régularité une autre machine, la trémie d'alimentation peut être équipée d'un dispositif approprié pour obtenir une cadence de division optimale (option).

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Potenza Power Puissance kW	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Dimensioni macchina Machine size Dimensions machine mm (*)
0.55	(*)	1520 x 1400 (H) x 2430

(*) **L'altezza e la massa sono variabili a seconda dell'altezza di alimentazione richiesta e della capacità della tramoggia.**
The height and the mass of the machine varies in accordance with the feed height and the hopper capacity requested.
L' hauteur et la masse sont variables selon l' hauteur d'alimentation demandée et la capacité de la tremie.

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: sottoriva@sottoriva.com