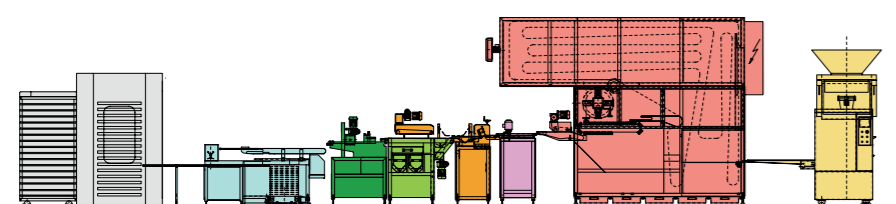
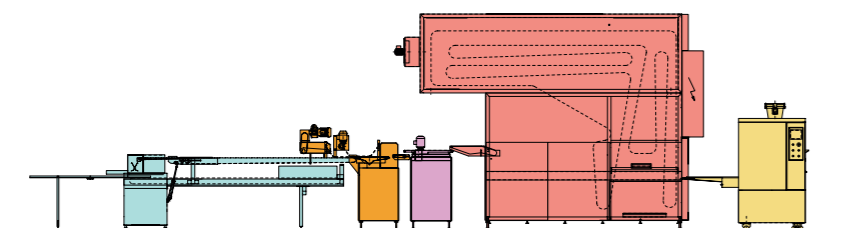
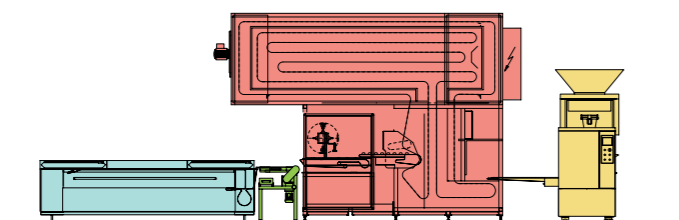
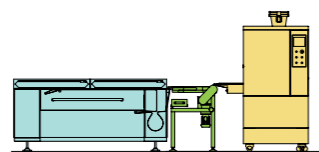


ATHENA Linea Tech

La Spezzatrice Athena grazie alle sue qualità, può essere utilizzata in una vasta serie di impianti automatici costruiti dalla sezione impianti della Sottoriva S.p.a.

Thanks to its qualities, Athena divider rounded can be used in a wide range of the automatic plants manufactured by Sottoriva S.p.a.



Grazie alla vasta gamma di impianti prodotti, il settore impiantistica della Sottoriva S.p.a., rappresenta oggi una realtà in grado di soddisfare tutte le esigenze della Clientela. E' capace infatti di proporre impianti automatici, standard o speciali, costruiti su particolare richiesta dell'utilizzatore, sia per quanto riguarda il livello produttivo, la tipologia di prodotto e il grado di automatizzazione.

Gli impianti Sottoriva grazie alla tecnologia applicata e ai materiali utilizzati, sono studiati per un impiego ai massimi livelli produttivi.

Thanks to the wide range of plants manufactured, the Sottoriva S.p.a.lines sector, represents today a reality able to satisfy all the Customers' requirements. It can offer automatic plants, both standard or special type manufactured on particular's customer request either as concerns the productive level or the product type and automation level. Sottoriva plants thanks to the technology and materials used are studied to be used at the maximum productive levels.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY -
Tel. + 39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155

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 specification are subject to change without notice.



www.integracomm.it



athena

**SPEZZATRICE ARROTONDATRICE
DIVIDER ROUNDER**

www.sottoriva.com << >> sottoriva@sottoriva.com

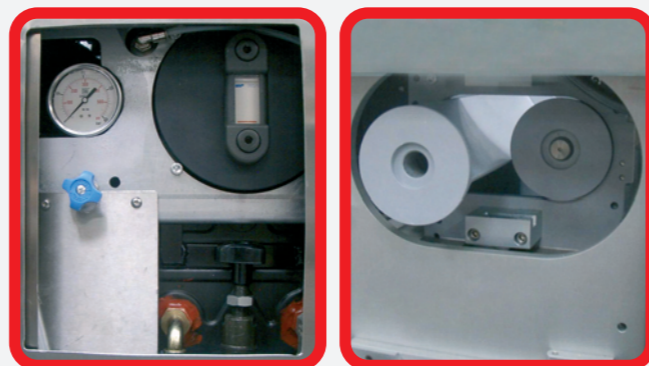
cod. 36275048 - 20



Athena è disponibile nella versione elettronica con pannello di controllo "Touch screen" oppure nella versione meccanica con pannello elettromeccanico manuale.

Athena is available both in the electronic version with "Touch screen" control panel and in mechanical version with manual electromechanical panel.

Componenti e caratteristiche Equipment and features

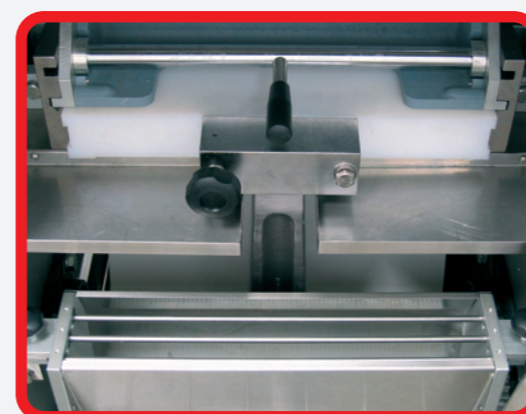


Sistema di trattamento della pasta **Stop - Stress - System**, realizzato tramite la regolazione della pressione del pistone di compressione e tramite il sistema di dosatura a stella della pasta nella camera di compressione.

Stop - Stress - System operated by the adjustment of the compression piston pressure and dough dosing star system in the compression chamber.

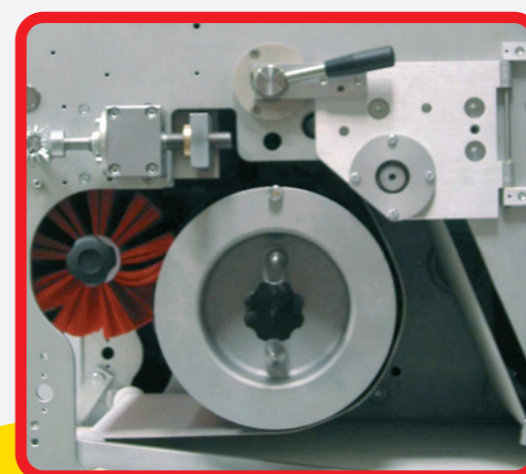
Grazie all'utilizzo di materiali plastici ad alto contenuto tecnologico, Athena è in grado di lavorare **senza l'utilizzo di olio di lubrificazione** dei pistoni. Questa sua peculiarità assicura economia di lavoro e maggiore pulizia.

The Athena works with a pistons **oil free system** thanks to the high technology plastic materials used. This peculiarity assures working economy and much cleaning.



Con una semplice operazione manuale e senza togliere nessun componente, è possibile bloccare una o più camere di porzionatura.

With a simple manual operation and without moving any components, it is possible to block one or more portioning chambers.



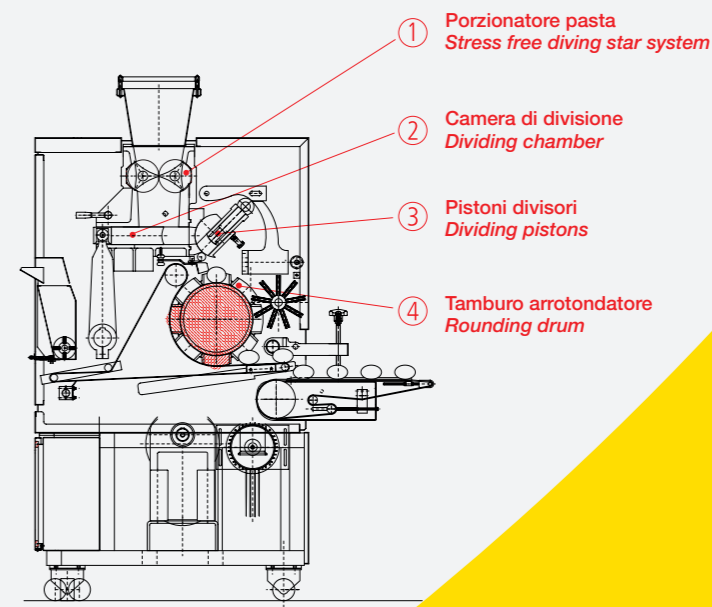
L'arrotondamento avviene tramite un **tamburo arrotondatore**, facilmente intercambiabile a seconda del peso richiesto. Questo sistema permette di ottenere alte velocità di lavoro garantendo sempre un perfetto arrotondamento. E' inoltre possibile effettuare, durante il lavoro, la regolazione elettronica della velocità di arrotondatura.

The rounding happens by means of a **rounding drum** easily interchangeable according to the required weight. This system permits to obtain high working speeds as well as a perfect rounding. Moreover, during the working, it is possible to adjust electronically the rounding speed.

Pesi / Misure Weight / Dimension

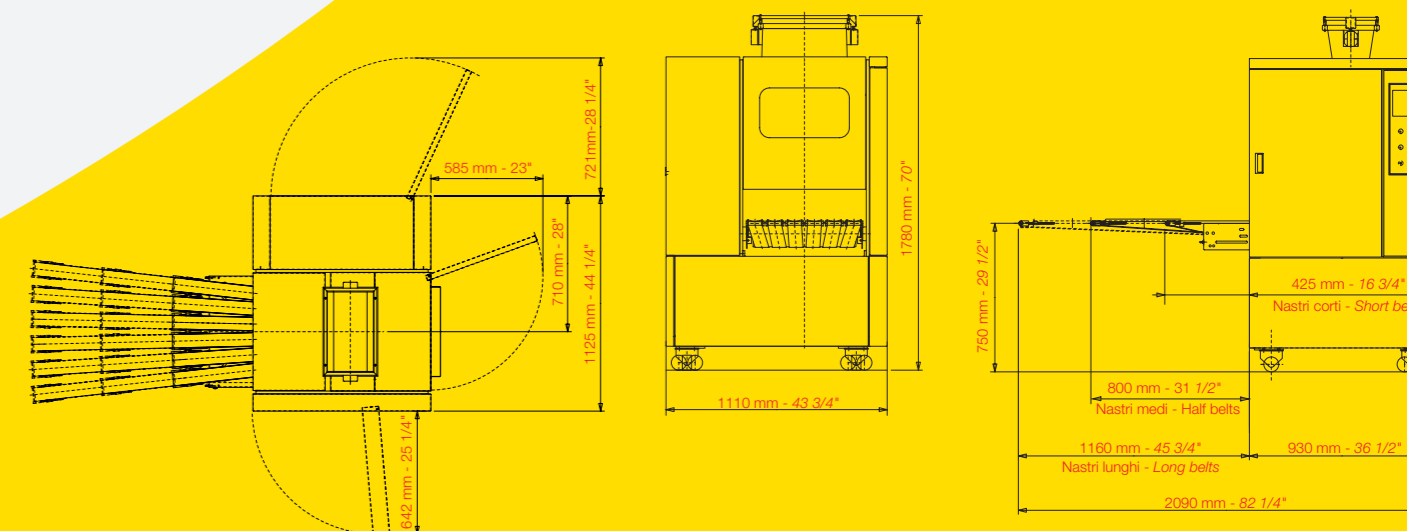
MOD.	Potenza installata Installed power KW / HP	Dimensioni Size (LPH) mm	Dimensione gabbia Cage size (LPH) mm	Massa macchina Machine mass Kg / LBS	Massa con gabbia Mass with cage Kg / LBS
Athena 4	3,2 / 4,35	1350x1140x1790	1550x1200x1200	920 / 2024	1010 / 2222
Athena 5	3,2 / 4,35	1350x1140x1790	1550x1200x1200	920 / 2024	1010 / 2222
Athena 5-S	3,2 / 4,35	1350x1140x1790	1550x1200x1200	920 / 2024	1010 / 2222
Athena 6	3,2 / 4,35	1350x1140x1790	1550x1200x1200	920 / 2024	1010 / 2222

Sezioni e particolari Section and particulars



Dati tecnici Technical Features

MOD.	Produzione oraria Hourly production pcs/h	Pezatura Weight range gr./oz
Athena 4	4.000 / 8.000	50 - 200 / 1,6 - 6,9
Athena 5	5.000 / 10.000	30 - 130 / 1 - 4,48
Athena 5-S	5.000 / 10.000	40 - 160 / 1,4 - 5,5
Athena 6	6.000 / 12.000	30 - 130 / 1 - 4,48



Pane Rotondo - Hamburger
Round bread - Hamburger buns



athena

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE DIVIDER ROUNDER

Spezzatrice arrotondatrice a 4 - 5 - 6 file, "heavy duty", ad alta produttività, adatta a spezzare ed arrotondare la pasta per ottenere pane rotondo e con successive lavorazioni, pane stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza. La macchina è adatta per lavorare paste tenere e semidure ed è dotata di una tramoggia in acciaio inox, teflonata, della capacità di 35 kg ca.

La pasta viene trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella ed alla regolazione della compressione nelle camere di porzionatura. Tutto ciò permette di ovviare lo stress dovuto all'azione meccanica della macchina sulla pasta, realizzando il peso di pasta desiderato (Stop - Stress - System).

I pezzi di pasta, adeguatamente arrotondati tramite tamburo di arrotondamento, vengono depositati sui nastri divaricatori di uscita per essere prelevati o per essere depositati sulle successive macchine formatrici.

Heavy duty, high output divider rounder with 4 - 5 - 6 rows, suitable for dividing and rounding dough, to obtain round bread and with further processing, stamped bread, hamburger buns, finger rolls, pita and pizza.

The machine is suitable for working soft and semi-hard dough and has s/steel teflon-coated hopper of approx. 35 kg capacity.

The dough is gently handled thanks to a star dosing system and adjustment of the pressure in the portioning chambers. All this avoids stress to the dough due to the mechanical action of the machine, producing the required weight of dough (Stop - Stress - System).

The dough pieces, properly rounded by rounding drum are placed on the outfeed spreading belts for pick-up or for being placed on the subsequent moulders.

Pane stampato
Stamped bread



Filoncini
Finger rolls



Pita e Pizza
Pita and Pizza

