



Gruppo automatico



Automatic unit



Groupe automatique



ITALIANO



ENGLISH

Il gruppo automatico **BRIO** è una macchina per la produzione di pane spezzato e avvolto, con paste morbide o dure e adatto per una vasta gamma di produzioni, per coprire le esigenze sia del piccolo panificio che di utenti a livello industriale.

Il gruppo è disponibile in due versioni: una tradizionale, con la consueta regolazione dei parametri di funzionamento della macchina, ed una computerizzata, che abbina alla facilità d'uso un sofisticato sistema di autoregolazione per l'ottenimento del peso desiderato.

Tra le caratteristiche tecniche di particolare interesse possiamo citare:

- il nastro introduttore capace di trasportare quantitativi di impasto rilevanti
- il dispositivo antistiramento "UP-STOP" per un delicato trattamento della pasta
- la testata di spezzatura avente larghezza utile 180 mm, laminazione regolabile tra 6 e 18 mm e coltelli divisorii a 1-2-4-6 file che consentono di ottenere pezzature comprese tra i 20 e i 1000 g in entrambe le versioni
- il nuovo dispositivo divaricatore brevettato che garantisce l'ingresso dei pezzi in formatrice in perfetto parallelismo al senso del taglio
- le formatrici a 4 cilindri di larghezza utile 600 mm.

La macchina viene fornita provvista di marcatura CE e dichiarazione di conformità e predisposta per alimentazione elettrica unificata "Eurotensione" 230/400 V 50 Hz.

Il dispositivo divaricatore brevettato consente al pezzo tagliato di entrare nella formatrice SEMPRE parallelamente ai cilindri poiché solo in questo modo possiamo ottenere dei formati PERFETTI.

Per mezzo di un sistema di apertura dei rulli è possibile lavorare ad UNA o DUE file.

Il **BRIO** ha in dotazione n° 4 coltelli ad UNA - DUE - QUATTRO - SEI file consentendo una vastissima gamma di pezzature ed una possibilità di diversi formati di taglio.

BRIO/D - Gruppo in versione elettronica

Il **BRIO/D** ha le medesime caratteristiche della versione meccanica ma è dotato di un PLC con visualizzatore "Touch screen" che può gestire fino a 50 programmi con le seguenti caratteristiche:

- impostazione della pezzatura grammi e/o della lunghezza del formato in mm;
- ottimizzazione del peso tramite 9 possibili tipologie di pasta (più o meno molle);
- memorizzazione nome ricetta;
- memorizzazione della posizione leve formatrici;
- visualizzazione dati di produzione;
- autodiagnosi per una tempestiva segnalazione anomalie;
- controllo dello stato di tutti gli elementi (sensori, finecorsa, ecc.);
- possibilità di inserimento password per impedire la modifica dei programmi.

La macchina diventa così una spezzatrice in versione automatica con notevoli punti di forza rispetto alla concorrenza, in particolare la possibilità di ottimizzare il peso in base a diverse tipologie di pasta (più o meno molle).

OPTIONAL

A richiesta la testata ed il nastro di introduzione possono essere da 240 mm di larghezza utile con pezzature da 20 g a 1300 g ca. di pasta.



Visualizzatore "Touch screen"
"Touch Screen" control panel

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 Societé 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

"**BRIO**" is an automatic unit for the production of cut and rolled bread, with soft and hard dough, and it is suitable for a large range of products in order to meet any requirement of both the small and industrial bakery.

The unit is available in two models: the traditional one, with the usual adjusting of the machine functions, and the computerised one which couples the easy use to a sophisticated system of automatic adjustment in order to obtain the required weight.

Its most interesting technical characteristics are:

- inlet belt that can carry considerable quantities of dough
- anti-stretching "UP-STOP" device for a delicate handling of the dough
- dividing head with 180 mm useful width, adjustable sheeting from 6 to 18 mm and dividing knives with 1-2-4 and 6 rows for a weight ranges from 20 to 1000 g in both versions
- new patented "spreading" device that assures the inlet of the pieces into moulder with perfect parallelism to the cutting direction
- 4-roller-moulders, 600 mm wide.

The machine is delivered with CE plate and Declaration of Conformity with unified electric supply 230/400 V 50 Hz, in accordance with "Eurovoltage".

The patented spreading device allows to the cut piece to enter the moulder always parallelly to the rollers as only in this way we can obtain PERFECT shapes.

By means of a rollers opening device it is possible to work at ONE or at TWO rows.

BRIO is equipped with no. 4 knives at ONE-TWO-FOUR -SIX rows allowing a wide weight ranges and the possibility of different cut formats.

BRIO/D - Automatic unit electronic version

The mod. **BRIO/D** have the same features of the mechanical version but is equipped with a "Touch Screen" control panel that can control until 50 programs with the below operating features:

- setting of the weight range in gr and / or size length in mm;
- weight optimisation by 9 possible dough types (more or less soft);
- storing of the receipt name;
- storing of the position of the moulding devices levers;
- visualising of the production dates;
- self-diagnosis for a quick signaling of the anomalous;
- control of the machine elements state (sensors, limit switch, etc.);
- possibility to insert a password to prevent the programs modification.

The machine becomes an automatic divider with a lot of innovation respect the concurrency, in particularly the possibility to optimise the weight range by the different types of dough (more or less soft).

OPTIONAL

On required the head and the infeed belt can be of 240 mm utilisable width, weight range from 20 to 1300 g.