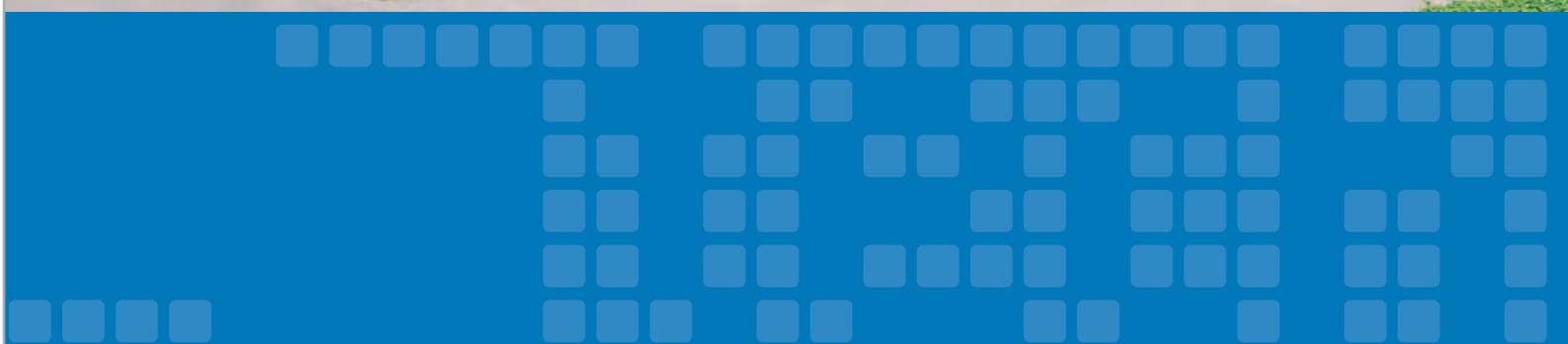
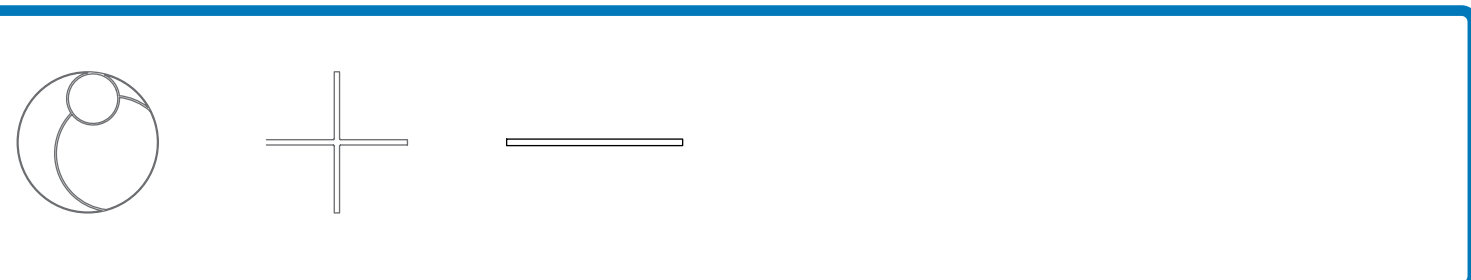
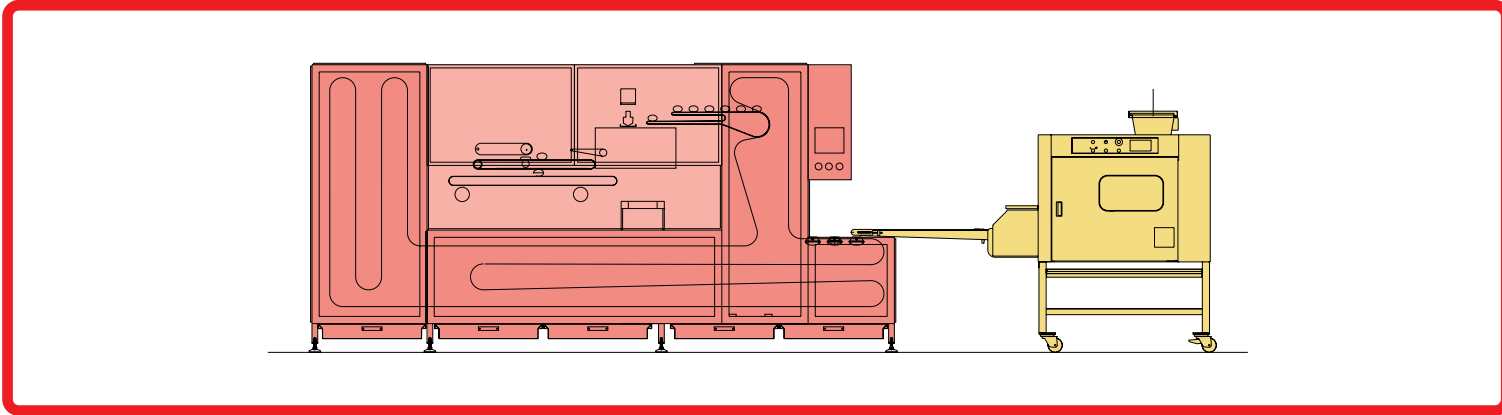


MINI ROLL LINE



La **Sottoriva S.p.A.** è un'azienda leader nella produzione di macchinari e impianti per l'arte bianca. Sorta con pochi mezzi alla fine degli anni '40 per iniziativa dei fratelli Giuseppe e Claudio Sottoriva, la Società è cresciuta rapidamente affermandosi sul mercato italiano e in tutto il mondo. Grazie all'impiego di sofisticate tecnologie e di personale altamente specializzato, la Sottoriva produce oggi una vasta gamma di macchine e forni in grado di soddisfare tutte le esigenze dei panificatori e dei pasticceri. Un marchio di sicuro prestigio che è garanzia di qualità dei prodotti e dei servizi offerti dalla Sottoriva a tutta la clientela.



 **sottoriva**
Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY
Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155
www.sottoriva.com
sottoriva@sottoriva.com



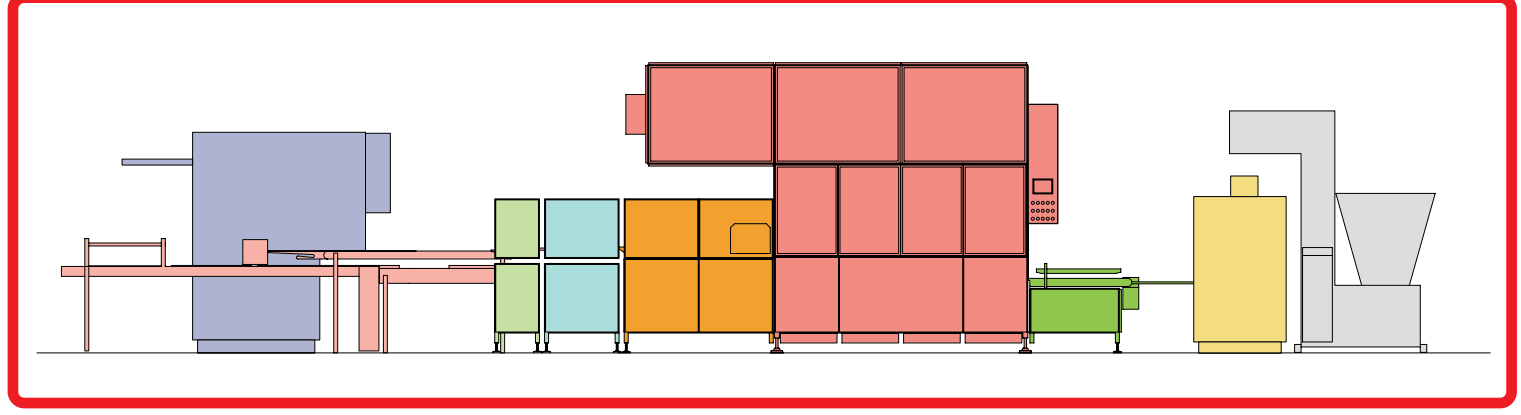
Mini Roll Line



Roll Line



ROLL LINE



Stampi



Prodotti finiti



Mandapasta

Tre tipi di mandapasta disponibili a seconda delle necessità di spazio e di utilizzo, per le differenti tipologie di impastrici, a vasca estraibile o autoribaltanti. Tramogge con capacità massima di 250 kg di pasta.



> **MOD. MP15** con sistema di taglio della pasta a stella con tramoggia a carico basso



> **MOD. AAP** a ghigliottina con tramoggia a carico alto.
> **MOD. AAN** alimentatore manuale a tappeti contrapposti.

Macchina di testa

Spezzatrice arrotondatrice a 5 o 6 file **MOD. Athena**.

- > **Pezzature variabili** da 30 a 130 grammi o da 40 a 160 grammi solo per la 5 file.
- > **Produzione massima** di 12.000 pezzi ora.
- > **Produzioni variabile** da 800 a 2000 pezzi ora per fila.



- > Disponibile in due versioni meccanica manuale o elettronica computerizzata con 50 programmi memorizzabili.
- > **Possibilità di bloccaggio** delle file per un utilizzo più versatile della macchina nella linea.
- > Dotata di sistema **"STOP STRESS SYSTEM"**
- > **Senza utilizzo di olio** di lubrificazione

Celle

Celle di puntatura

Disponibile in varie versioni a seconda dei tempi di puntatura e delle produzioni orarie richieste:
> da 6000 - 8000 - 10.000 - 12.000 pezzi ora con 5 - 10 - 15 - 20 minuti di riposo.
> **Struttura in acciaio inox.** Basso numero di bilancelle inutilizzabili per un migliore sfruttamento della capacità della cella.



Stampatrice

Innovativa stampatrice che permette di stampare qualsiasi prodotto sia rotondo che filoncino, con una pezzatura variabile da 30 a 160 grammi. Il tutto con la stessa stampatrice. Questo innovativo sistema è reso possibile grazie all'estrazione e sostituzione del modulo di stampa e del modulo tazze.

- > Stampata per formati rotondi
- > Stampata per formati a filoncino

- > Complete di **sistema Bypass cella**.
- > Disponibile con **vari optional**: umidificazione e riscaldamento automatico, sistema di estrazione della copertura delle bilancelle per una più facile pulizia.



- > **Pezzature** da 30 a 160 grammi
- > Possibilità di **stampi personalizzati**

Banco di lavoro

Compatto banco di lavoro completo di stazione di formatura, disponibile in due versioni:

- > **A quattro cilindri** di schiacciamento e doppio tappeto di formatura per un più forte avvolgimento-formatura
- > **A due cilindri** di schiacciamento e rete di arrotolamento adatta ad un morbido avvolgimento-formatura

Il banco di lavoro può essere completato dalla **stazione di filonatura** per lo schiacciamento di hamburger o per l'allungamento di filoni e filoncini. Disponibile in due versioni:

- > Con **tavola di filonatura** solo per filoncini
- > Con **tappeto rotante** a tre posizioni di lavoro.



Sistema di taglio a dischi. I dischi di taglio sono estraibili e intercambiabili a seconda del numero di file e inclinazione dei tagli da eseguire. Sono disponibili i tagli:

- > **Longitudinali**
- > **Verticali**
- > **45°** rispetto al moto del prodotto

Taglio

> **Bagnatura e spargi semi SINGOLA.** Sistema utile per depositare i semi solo sulla parte superiore del prodotto. Nebulizzazione dell'acqua per mezzo di spruzzatori regolabili, sistema di sparisemi a mezzo di cilindri rigati - dentati aventi diverse misure di dentatura a seconda del tipo di seme.



> **Bagnatura e spargi semi DOPPIA.** Sistema adatto a spargere semi sia sulla parte superiore che inferiore del prodotto. La prima parte del sistema è uguale al modello SINGOLO, mentre per la seconda parte, la bagnatura avviene a bagno ed il deposito semi ha un ulteriore seconda tramoggia. Per semi di tipo diverso necessita di tramogge supplementari con cilindri rigati-dentati di diversa misura.

Entrambi i sistemi hanno i cassette di recupero semi non utilizzati



Bagnatura

Uscita prodotti e Integliamenti automatici

> **Tappeto uscita** per prelievo manuale del prodotto

Sono disponibili vari tipi di integliamenti automatici per tutti i tipi di teglie o per abbinamenti a celle finali.

> **Passo passo in linea**

> **Passo passo a curva**

> Passo passo sia in linea che a curva a doppia misura di teglie
Il sistema a passo passo è particolarmente indicato per la sua perfezione nel depositare il prodotto nella teglia.

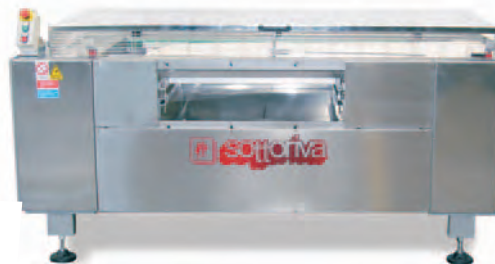


> **Tappeto a strappo a sbalzo** per una migliore flessibilità nell'uso manuale con possibilità di prelievo teglie frontale, laterale destra, laterale sinistra.



> **Tappeto a strappo a ponte** per abbinamenti a celle finali o per necessità di ampie strappate esempio tappeti di informamento per forni a piani.

Il Tappeto a strappo è particolarmente indicato per la sua flessibilità nel posizionare teglie di diverse misure o teglie non provviste di telaio di rinforzo



Strappo

Sistemi automatici di movimentazione teglie e/o telai d'informamento per forni a piani

Sono disponibili vari sistemi automatici per la movimentazione delle teglie e/o telai:

> **Polmone** con prelievo manuale delle teglie

> **Robot di carico** automatico delle teglie sul carrello del forno rotativo e di qualsiasi tipo di carrello.

In entrambi i casi le teglie provengono da un polmone situato sull'integramento automatico della linea

> **Robot di scarico** teglie dal carrello con posizionamento di queste sull'integramento automatico della linea.

> **Carrello di carico** automatico dei telai d'informamento per i forni a piani

Tali sistemi aumentano l'efficienza della linea con notevoli risparmi nei tempi di lavoro.



Carico pasta

Oltre alla tramoggia standard per 16 kg di pasta è disponibile un tappeto di introduzione per un'ulteriore capacità di carico di circa 20 kg extra di pasta, per un'ampia autonomia di lavoro.



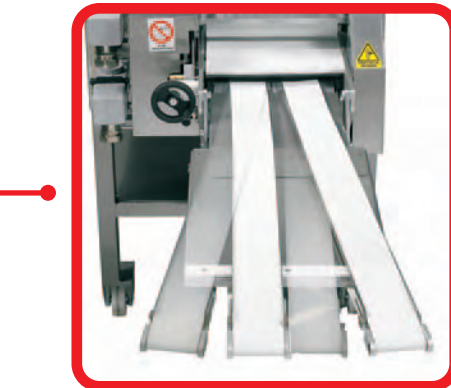
Macchina di testa

Spezzatrice arrotondatrice a due file **tipo LYRA**

Sono disponibili due versioni:
> **Meccanica** con regolazioni manuali delle varie funzioni della macchina
> **Elettronica** dotata di comandi "Touch Screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa tramite PLC.



Raddoppiatore



> **Senza utilizzo di olio** di lubrificazione
Entrambi le versioni sono disponibili nelle seguenti gamme di pezzature:
- da 30 a 125 grammi di pasta
- da 40 a 160 grammi di pasta

Celle

Disponibile in varie versioni a seconda dei tempi di puntatura e delle produzioni orarie richieste:
> **Produzione 3600 pezzi/ora** sul pane stampato e/o 1800 pezzi ora sul pane filonato con 5 o 10 minuti di riposo.

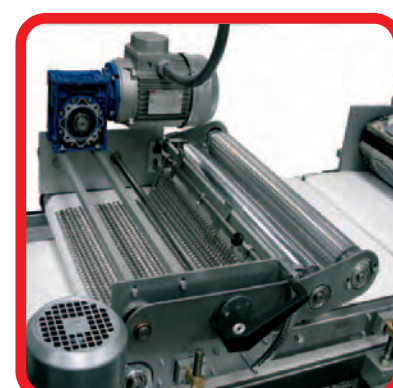


> **Basso numero di bilancelle** inutilizzabili per un migliore sfruttamento della capacità della cella
> **Disponibile con vari optional** quali: umidificazione e riscaldamento automatico, tasche estraibili per una facile pulizia



Stampa

Le barre di stampaggio sono semplicemente intercambiabili a seconda del tipo di stampa desiderato. Possibilità di stampi personalizzati. Tazze contenimento dei pezzi da stampare in teflon antiaderente.



Banco

Compatto banco di formatura completo di cilindri di schiacciamento, reti di avvolgimento e tappeto rotante di filonatura. Tale tappeto ha due possibilità di funzionamento:

> **Rotazione nel senso del tappeto** inferiore per la produzione di Hamburger,

> **Rotazione rallentata** del movimento del tappeto inferiore per l'allungamento del filoncino

Integramento

La linea standard ha un tappeto di uscita per il prelievo manuale del prodotto lavorato.

La combinazione tra il tappeto a strappo e l'integramento automatico passo-passo dà la possibilità di depositare i prodotti sulle teglie con notevole flessibilità di posizionamento per il massimo sfruttamento degli spazi teglia. Ampio polmone carico teglie vuote posizionato sull'integramento passo passo

