

pietroberto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

SART

Teigteil- und Rundwirkmaschine
Divisora-boleadora automatica



Teigteil- und Rundwirkmaschine

Divisora-boleadora automatica



SART+DPG5SR



Diese kompakte, geräuscharme Maschine eignet sich sowohl für die industrielle als auch für die handwerkliche Produktion. Sie kann einzeln benutzt, oder mit anderen Maschinen kombiniert werden, um komplette Form- und Ausstechanlagen zusammenzustellen. Bei der Planung der Maschine wurde besonders auf Zuverlässigkeit und Robustheit Wert gelegt. Dank der ausgedehnten Gewichtsskala, der einfachen und präzisen Einstellungen, der Möglichkeit, sowohl weiche als auch mittlere bis zähe Teige zu verarbeiten, sowie dank der einfachen Reinigung und Pflege erfüllt die Teigteil- und Rundwirkmaschine SART brillant sämtliche Anforderungen für den Einsatz in modernen Konditoreien und Brotbäckereien. Erhältlich in 4-, 5- und 6-reihiger Ausführung.

AUF AUFRAGE:

- Teflonbeschichteten Edelstahltrichter 200 kg Teigfassung
- Automatik-Teigzuführgerät Modell DPG5SR für die automatische und Kontinuierliche Zuführung von jeder Teigsorte auf den Trichter der Teigteil- und Rundwirkmaschine, um die Handarbeit zu vermeiden.

Máquina compacta y silenciosa para producir en escala industrial o artesanal. Puede utilizarse sola o integrarse en líneas combinadas de moldeado y formado. El proyecto de la máquina ha sido desarrollado con el objetivo de lograr la máxima seguridad y robustez. El amplio rango de gramajes, la facilidad con que se realizan los ajustes de precisión, la posibilidad de trabajar masas blandas y medio-duras y la simplicidad de limpieza y mantenimiento convierten a la divisora-boleadora SART en el producto ideal para fabricar pan y bollería. SART disponible en 4, 5 o 6 filas.

A PEDIDO:

- Tolla en acero inoxidable con cubierta interna en teflón capacidad masa kg 200;
- Cargador automatico de masa mod. DPG5SR para alimentar en manera continua y automatica cualquier tipo de masa en la tola de la divisora-boleadora, eliminando el trabajo manual del operador.

Modell Modelo	Lieferbare Trommel (gr) Tambores disponibles (gr)								
SART 44	95÷110	107÷130	127÷150	147÷170	167÷190	187÷210	207÷230		
SART 53	40÷50	48÷58	55÷65	63÷75	73÷85	83÷98	95÷110	108÷130	127÷150
SART 62	25÷30	30÷40	40÷50	50÷60	60÷70	70÷80			

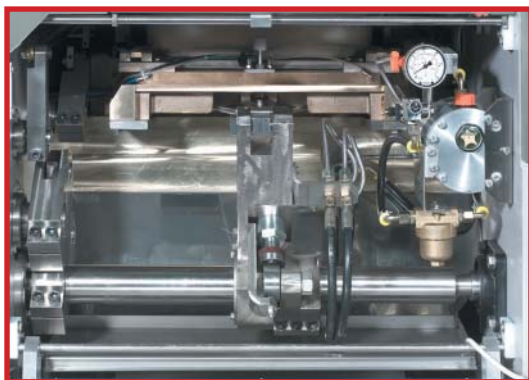
SART





Gruppe Dosiererkolben, leicht zugänglich und einfach zu reinigen. Externes Handrad für die einfache Einstellung der Spannung des Rundwirkbandes (auch während des Betriebs). Trichter aus teflonbeschichtetem rostfreiem Edelstahl, Füllmenge 55 kg. Serienmäßig mit abnehmbarem Mehlbestäuber.

Grupo de pistones dosificadores de fácil acceso y limpieza. Volante externo para ajustar la tela redondeadora, incluso durante el funcionamiento. Tolva en acero inoxidable recubierto con teflón de 55 kg de capacidad. Enharinador móvil de serie.



Vorrichtung zum Ansaugen und Zusammenpressen des Teiges, hydraulisch verstellbar (auch während des Betriebs der Maschine). Diese Vorrichtung gestattet, die Teigmasse je nach Teigart schonend zu bearbeiten.

Dispositivo hidráulico de aspiración y compresión de la masa regulable incluso durante el funcionamiento de la máquina. Permite trabajar delicadamente cualquier tipo de masa.



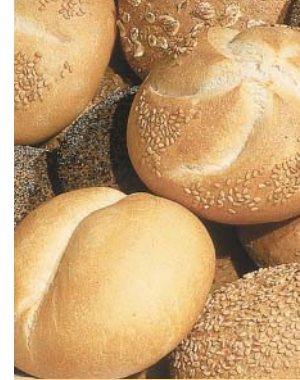
Produktausgang auf in Breite und Höhe verstellbaren Förderbändern.

Salida del producto elaborado sobre cintas de largo y ancho regulables.

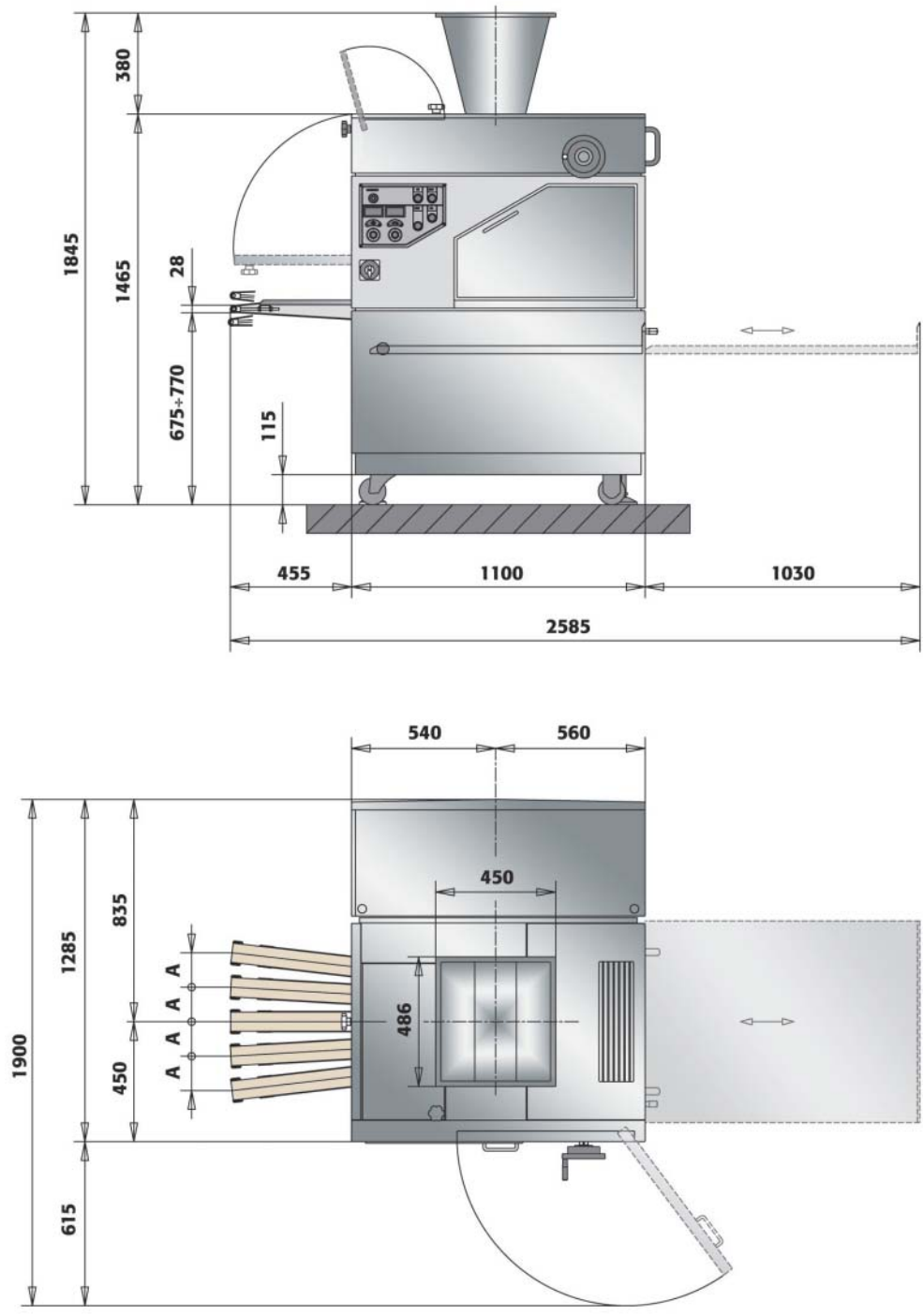


Bedienfeld für die Einstellung und Anzeige des Gewichts, der Rundwirkgeschwindigkeit und der Produktion. Für einen einfachen Ersatz der Trommeln leicht zugängliche Rundwirkvorrichtung.

Panel de mandos desde el que se pueden regular y visualizar el gramaje, la velocidad de redondeado y la producción. Dispositivo de redondeado de fácil acceso para la sustitución de los tambores.



Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



SART

Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewichtsbereich Campo de gramaje	Produktionsleistung Stk./Sdt Producción unidades/h	Gewicht Peso	A
	kW	gr	N°/h	Kg	mm
SART 44	2,3	100÷220	6000	1100	111÷174
SART 53	2,3	40÷130	10000	1120	93÷130
SART 62	2,3	25÷80	12000	1140	93÷121

Alle Rechte auf Daten, Beschreibungen und Abbildungen sind geschützt. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Anwendungen, die von den vom Hersteller vorgesehenen Einsätzen abweichen, müssen vom diesem genehmigt werden.
No es posible vengar derechos los datos, descripciones u bien ilustraciones. La máquina cumple con las normativas antinfortunisticas, higiénicas y eléctricas vigentes. Se prohíben los usos distintos de los previstos por el fabricante si no son autorizados por el mismo.



Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vic.no - Vicenza - Italia - Tel./Phone +39 0445 696100
Fax +39 0445 696299 - www.pietroberto.com - e-mail: salesdept@pietroberto.com