

SVI

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE AUTOMATICA



PANIFICI SEMI-INDUSTRIALI

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE AUTOMATICA

SVI è una spezzatrice arrotondatrice volumetrica industriale automatica per la produzione di prodotti dalla forma arrotondata.

Il modello 'I' si caratterizza per una produzione oraria elevata. Soluzione perfetta per panifici semi-industriali e mini linee: la performance della produzione è personalizzabile, sino a raggiungere i 12.000 pz/h.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Peso	750 kg
Pz/h max	1500 x file
File possibili	da 4 fino a 8
Alimentazione	400V 3P + N + G 50HZ 230V 3P + G 60Hz 208V 3P + G 60Hz 440V 3P + G 60Hz
Potenza massima assorbita	9,5kVA(230V) 12kVA(400V)



TECNOLOGIA **SUPER**

La versione **SUPER** è un brevetto di Domatic Sartori: progettata per lavorare impasti ad alta idratazione, delicati e morbidi, grazie all'utilizzo di **motori brushless**.

TECNOLOGIA **SUPERFLEX**

La versione **SUPERFLEX** è un brevetto Domatic Sartori: progettata per lavorare impasti ad alta idratazione, delicati e morbidi. È possibile aumentare la gamma di pezzature ottenibili con una sola macchina: 3 o 4 pezzature differenti, con la possibilità di prevedere anche una forma spezzata.

Peso	530kg
Pz/h max	SUPERFLEX 3: 1500 pz/h per la grammatura principale. 750 pz/h per le altre grammature. SUPERFLEX 4: 750 pz/h per tutte le grammature selezionate.
File possibili	da 4 fino a 8
Alimentazione	Altre alimentazioni disponibili
Potenza massima assorbita	Variabile in base alla tipologia di optional

TAMBURO

SA	DA	DA-R	SUPERFLEX
1 range di grammatura.	2 range di grammatura.	<ul style="list-style-type: none"> • 2 range di grammatura: • 1 arrotondato + 1 solo spezzato (rettangolare). 	3 o 4 range di grammatura.

VERSIONI

BASE	STANDARD	SUPER	SUPERFLEX
<ul style="list-style-type: none"> • Funzionalità base. • Semplicità d'uso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzionalità avanzate. • Personalizzazione delle ricette completa. • 1 o 2 range di grammatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzionalità avanzate. • Personalizzazione delle ricette completa. • 1 o 2 range di grammatura. • Impasti morbidi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzionalità avanzate. • Personalizzazione delle ricette completa. • 3 o 4 range di grammatura. • Impasti morbidi.

SPECIFICHE TECNICHE

Sfarinatore interno automatico per la camera di spezzatura che eroga la corretta quantità di farina nelle fasi di spezzatura e arrotondatura.

Sfarinatore automatico posizionato sulla tramoggia che eroga la corretta quantità di farina sui rulli e sulle stelle di taglio.

Sfarinatori regolabili per una erogazione personalizzata della farina in tutto il ciclo produttivo.

Possibilità di regolare da display la forza dei motori per adattare il funzionamento della macchina ad impasti con densità diverse. (Disponibile per versione Super e Superflex)

Sistema con molle intercambiabili di diversa durezza per adattare il funzionamento della macchina ad impasti con densità diverse. (Disponibile per versione Base e Standard)

Arrotondamento preciso grazie ad un sistema di molle che consente di regolare la pressione esercitata dal piatto di arrotondatura sull'impasto.

Piatto di arrotondatura removibile e intercambiabile per facilitare la pulizia e lavorare con un diverso numero di file.

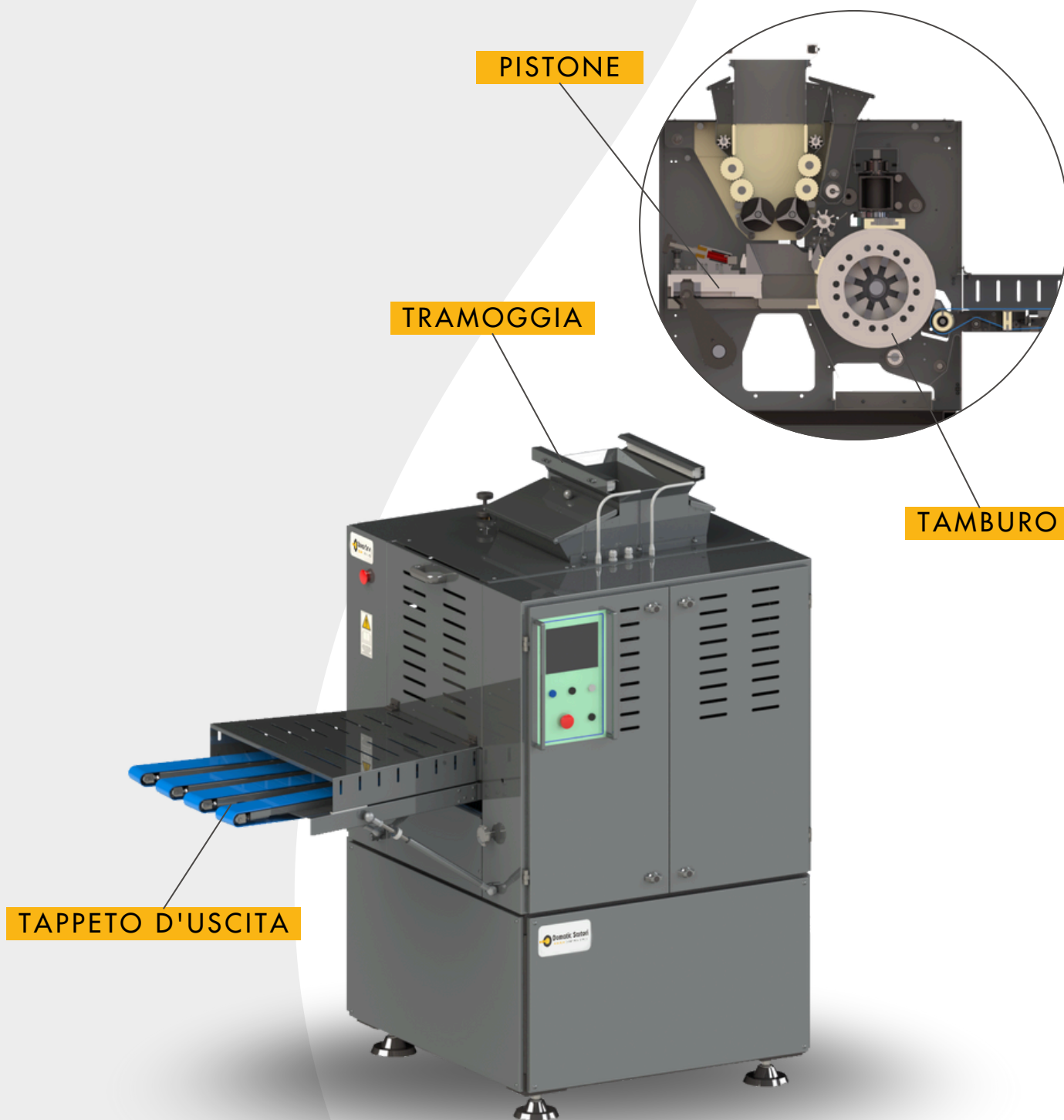
Cassetti di raccolta farina-sfridi di impasto per agevolare le operazioni di pulizia, il recupero di farina e ridurre lo spreco.

Piedini di supporto regolabili in altezza

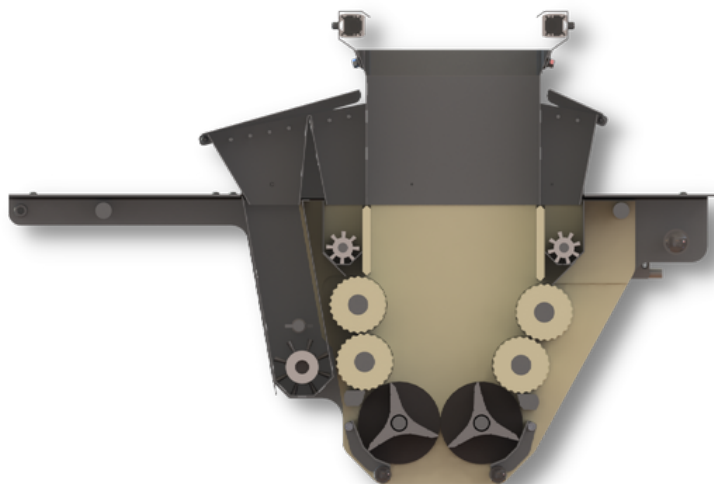
Sistema di controllo mediante touch screen.

Autoregolazione della spezzatura dell'impasto inserito nella tramoggia: grazie alle stelle di preporzionatura, una volta impostato il range di peso desiderato, i sensori quantificano il peso dell'impasto corretto da tagliare.

TECNOLOGIA SVI



TRAMOGGIA



Barriere optoelettroniche di sicurezza TIPO 4.

Tramoggia teflonata con capacità di carico fino a 30 kg.

Tramoggia teflonata maggiorata con capacità di carico fino a 55 kg. (optional).

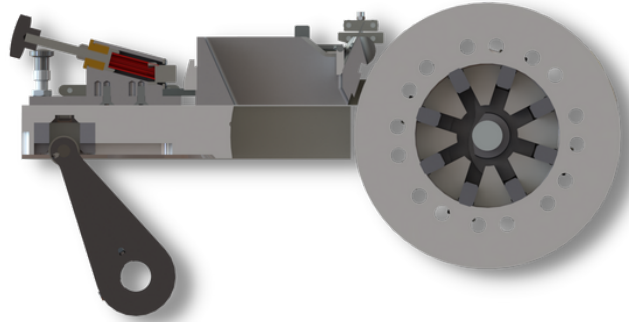
Sfarinatori a spazzola.

Rulli di accompagnamento della pasta.

Stelle di pre-porzionatura.*

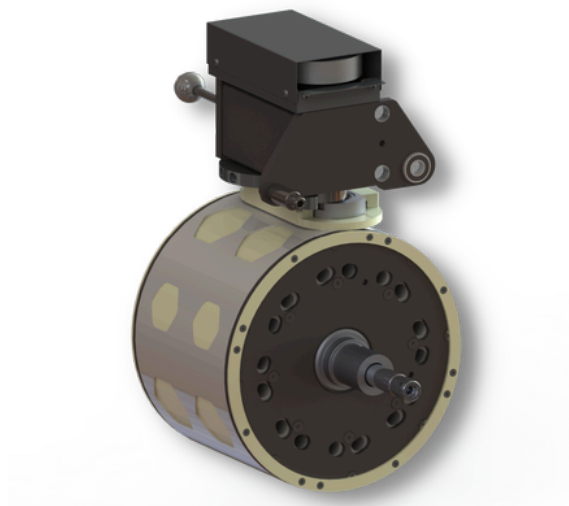
***Le stelle sono ottimizzate per la dimensione del prodotto richiesto ed eseguono la pre-porzionatura rilasciando la quantità precisa di impasto all'interno del convogliatore.**

PISTONE



BASE / STANDARD	SUPER / SUPERFLEX
<ul style="list-style-type: none">• Motore unico asincrono trifase.	<ul style="list-style-type: none">• 2 Motori indipendenti Brushless.
<ul style="list-style-type: none">• Corsa del pistone costante.	<p>Corsa del pistone intelligente. Regola automaticamente la pressione alle caratteristiche dell'impasto</p>
<ul style="list-style-type: none">• Regolazione forza pistone tramite molle intercambiabili.	<ul style="list-style-type: none">• Regolazione forza pistone tramite touch screen.

SISTEMA DI ARROTONDATURA



Tamburo di formatura.

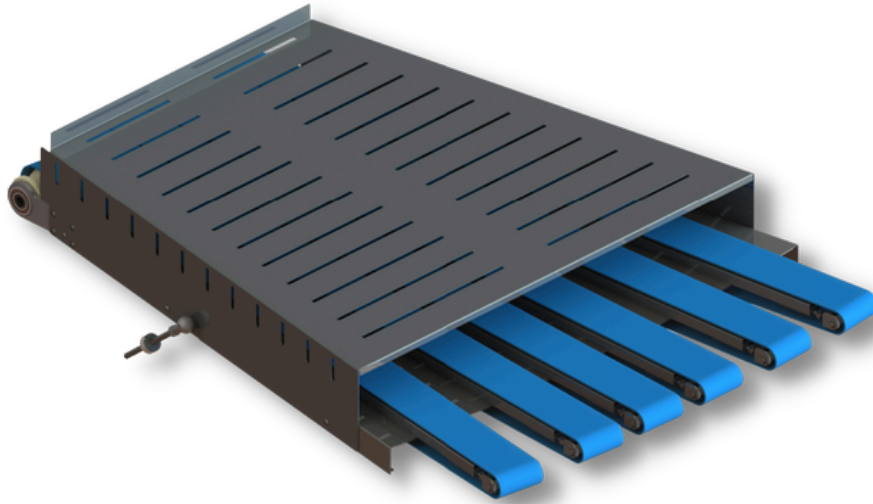
Sistema di arrotondatura con piatto removibile e intercambiabile.**

****Il piatto di arrotondatura, in combinazione con il movimento del tamburo, arrotonda l'impasto e ne rende la forma sferica.**

Velocità di arrotondatura regolabile tramite il pannello touch screen.

Movimento interno del tamburo regolabile tramite il pannello touch screen.

TAPPETO D'USCITA



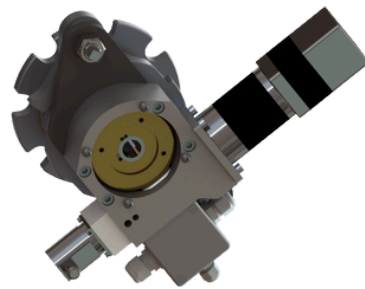
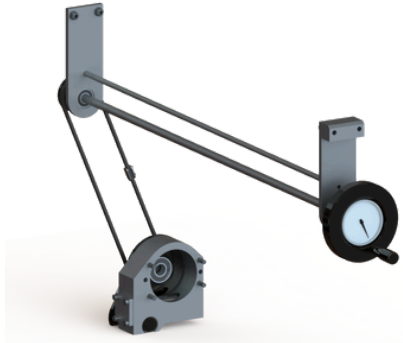
Materiale idoneo al contatto alimentare: texture lavorata per favorire il distacco del prodotto.

Carter di protezione con sensore di sicurezza.

Possibilità di regolare l'interasse di scarico dei prodotti.

Possibilità di regolare l'altezza del tappeto in base alla grammatura del prodotto.

SISTEMA DI REGOLAZIONE PESO



Il sistema di regolazione peso determina la grammatura finale del prodotto.

BASE

Il sistema manuale permette di regolare la posizione del tamburo tramite un volantino.

STANDARD | SUPER | SUPERFLEX

Il sistema funziona grazie ad un motore che, lavorando insieme ad un encoder, garantisce un alto grado di precisione nel posizionamento del tamburo. Il peso viene impostato da display touch.

CONTROLLO TOUCH SCREEN

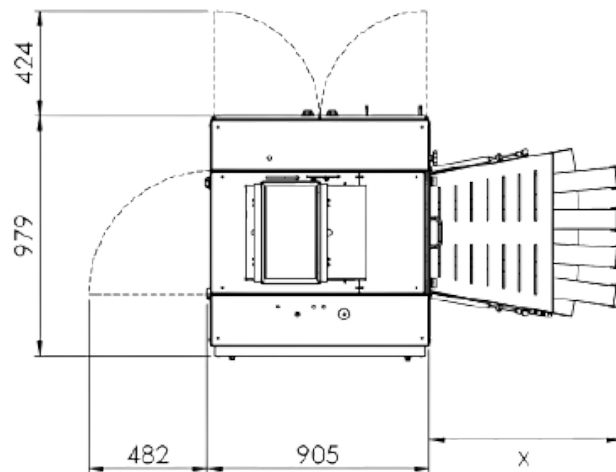
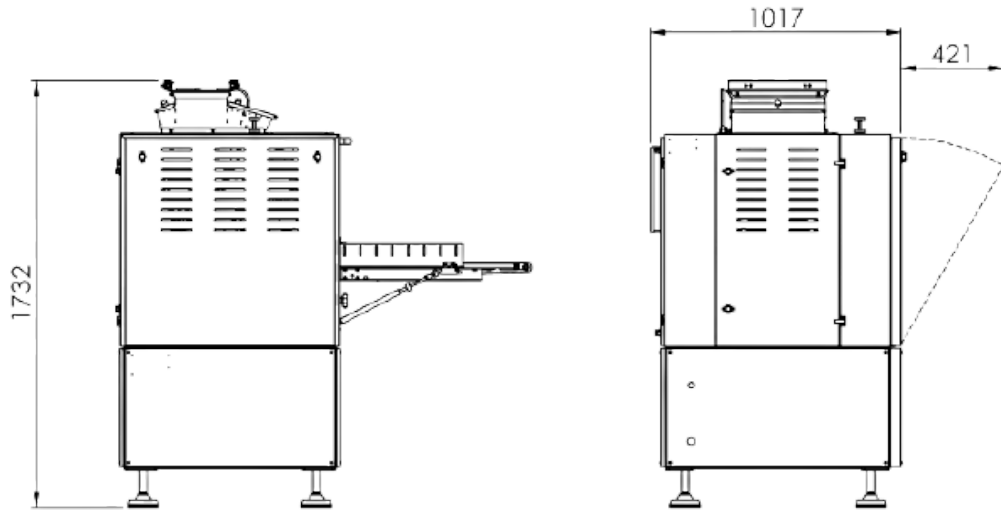
Registrazione di oltre 100 ricette con diverse regolazioni di peso, velocità di arrotondatura e frequenza d'uscita dei pezzi.

Statistiche di produzione aggiornate in tempo reale.

Ricette standard salvate nella memoria di ogni macchinario.

A seconda delle esigenze l'operatore può cambiare le impostazioni delle ricette in tempo reale.

DIMENSIONI ED INGOMBRI



Via aerea Via terra

LARGHEZZA	1270 mm	1270 mm
ALTEZZA	1560 mm	2010 mm
LUNGHEZZA	1570 mm	1570 mm
PESO	903 kg	909 kg



DOMATIC srl
Via Dell'Artigianato, 3
36034 Molina di Malo (Vicenza)

+39 0445 1428043
trade@domatic Sartori.com