

BRIO - E

GRUPPO AUTOMATICO

AUTOMATIC UNIT

GROUPE AUTOMATIQUE

AUTOMATISCHES ANLAGE



CE



sottoriva

BRIO - E

GRUPPO AUTOMATICO • AUTOMATIC UNIT

GROUPE AUTOMATIQUE • AUTOMATISCHE AGGREGAT

ITALIANO

Il gruppo automatico BRIO-E è una macchina per la produzione di pane spezzato ed avvolto, con paste morbide o dure ed 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 auto-regolazione 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 divisori 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 pannello comandi della versione elettronica consente la memorizzazione di n.50 programmi sui quali vengono memorizzati i seguenti parametri:

- spessore di laminazione, • velocità di produzione, • pezzatura in grammi, • numero di file, • informazioni sulle eventuali anomalie della macchina, • visualizzazione dei dati impostati.

The control panel of the electronic version permits the storage of no. 50 different programs, where are memorized the following parameters:

- sheeting thickness, • production speed, • rows number, • weight range in grams, • information about possible defects of the machine, • display of the set values.

Le Panneau commandes de la version informatisée permet de mémoriser 50 programmes où se trouvent les suivantes paramètres :

- épaisseur de laminage, • vitesse de production, • nombre de files, • grammes pour pièce de pâte, • informations sur éventuelles anomalies de la machine, • visualisation des données établis.

Die Bedienungstafel der elektronischen Version gewährleistet 50 Programme zu speichern. Die folgenden Parameter können auf den Programmen definiert werden:

- Ausrollendicke, • Produktionsgeschwindigkeit, • Teigteilung nach Gramm, • Anzahl der Reihen, • Wartungsanmeldung, • Anzeige der definierten Parameter.



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.

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.

Le dispositif d'écartement breveté garantit l'entrée des pièces dans la façonneuse TOUJOURS parallèlement aux cylindres. Seulement de cette façon il est possible d'obtenir des formats PARFAITS. Par un système d'ouverture des cylindres il est possible de travailler à UNE OR DEUX FILES.

Die patentierte Spreizvorrichtung gewährleistet, daß die Teigteile vollkommen parallel mit den Walzen einlaufen so daß man perfekte Formate bekommen kann. Durch eine Öffnungswalzenvorrichtung kann man auf eine oder zwei Reihen arbeiten.

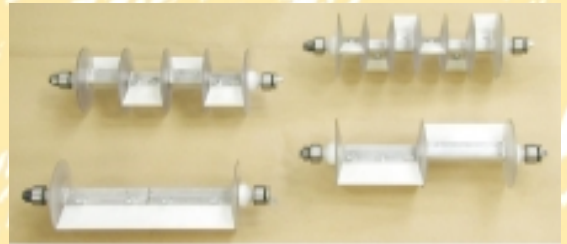
ENGLISH

"BRIO-E" 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 large range 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".



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 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 est douée de 4 couteaux à UNE- DEUX- QUATRE- SIX files qui permettent une grande gamme de poids et la possibilité de différents formats de découpe.

Die BRIO-Anlage wird mit vier 1-2-4-6-reihigen Schneidwalzen ausgerüstet, die eine sehr große Auswahl von Schneidformaten und Gewicht gewährleisten.

Le groupe automatique BRIO-E est une machine qui sert à produire du pain divisé et enroulé, avec de pâtes molles ou dures. Il est approprié pour une vaste gamme de productions afin de satisfaire aussi bien les exigences du petit boulanger que celles d'utilisateurs au niveau industriel. Le groupe est disponible en deux versions: une version traditionnelle avec le réglage habituel des paramètres de fonctionnement de la machine et une version informatisée qui associe un système sophistiqué de réglage automatique pour obtenir le poids voulu à la facilité d'emploi.

Citons quelques-unes des caractéristiques techniques particulièrement intéressantes:

- la bande d'introduction pour transporter des quantités considérables de pâte
- le dispositif anti-étirement "UP-STOP" pour un traitement délicat de la pâte
- la tête de découpage ayant une largeur utile de 180 mm, laminage réglable de 6 à 18 mm et couteaux de division à 1-2-4-6 files qui permettent d'obtenir des poids compris entre 20 e 1000 g dans les deux versions
- le nouveau dispositif d'écartement breveté qui garantit l'entrée des pièces dans la façonneuse parallèlement au sens de coupe
- les façonneuses à 4 cylindres ayant une largeur utile de 600 mm.

La machine est fournie avec le label CE et la déclaration de conformité et est prévue pour l'alimentation électrique "Euro-tension" unifiée soit 230/ 400 V 50 Hz.

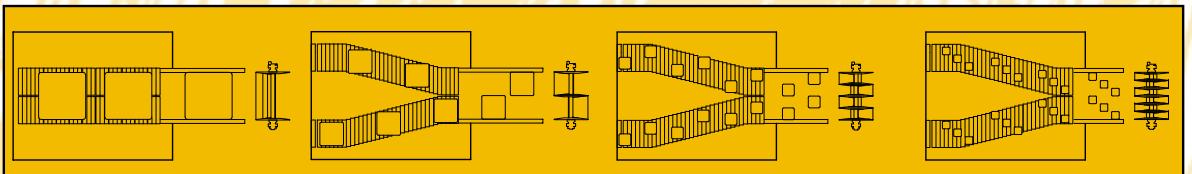
Bei der automatischen Anlage BRIO-E handelt es sich um eine Teilteil- und Hörnchenwickelmaschine für weichen oder harten Teig, für eine große Auswahl an Erzeugnissen, die dem Bedarf sowohl kleiner Bäckereien als auch industrieller Betriebe gerecht wird. Die Maschine steht in zwei Ausführungen zur Verfügung: eine traditionelle, mit der üblichen Einstellung der Betriebsparameter der Maschine, und eine computerisierte Ausführung, die den einfachen Gebrauch mit einem hoch entwickelten Selbststeuersystem zum Erhalten des gewünschten Gewichtes vereint.

Unter den besonders interessanten, technischen Merkmalen kann erwähnt werden:

- Einlaufband, das auch bedeutende Teigmengen transportieren kann
- "UP-STOP" Vorrichtung für eine leichte Behandlung des Teigs (die Vorrichtung verhindert, dass der Teig reißt)
- Teigteilkopf mit 180 mm Nutzbreite, Ausrollvorrichtung, die zwischen 6 und 18 mm verstellt werden kann, und 1-2-4 oder 6-reihigen Teigteilmessern, mit denen Stückgrößen von 20 bis 1000 Gramm in den beiden Ausführung erhalten werden können
- die neue, patentierte Spreizvorrichtung, die gewährleistet, dass die Teigteile vollkommen parallel mit der Schneidrichtung in die Wickelmaschine einlaufen
- die Wickelmaschinen mit 4 Rollen mit 600 mm Nutzbreite. Die Maschine wird mit "CE"-Markierung und Konformitätserklärung geliefert, für einen genormten Netzstrom mit 230/400 V 50 Hz "Eurospannung" vorbereitet.

Spessore Thickness Épaisseur Dicke mm	Tabella pesi gruppo modello Brio-Weight table of the Brio automatic unit-Tableau des poids du groupe mod modele Brio-Gewichtstabelle modell Brio											
	1 fila-1 row-1 file-1-Reihe			2 file-2 rows-2 files-2-Reihen			4 file-4 rows-4 files-4-Reihen			6 file-6 rows-6 files-6-Reihen		
	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse
6	338	171	115	161	85	60	84	44	32	58	28	18
9	490	239	165	224	115	78	130	64	44	84	37	27
12	614	311	210	289	156	110	184	80	54	107	51	31
15	850	373	254	397	192	137	224	108	66	135	66	47
18	1020	434	308	454	223	152	272	122	94	167	77	59

MOD. BRIO	1 fila-1 row-1 file-1-Reihe			2 file-2 rows-2 files-2-Reihen			4 file-4 rows-4 files-4-Reihen			6 file-6 rows-6 files-6-Reihen		
	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse	1 ^o vel. 1 st speed 1 ^{re} vitesse	2 ^o vel. 2 nd speed 2 ^{me} vitesse	3 ^o vel. 3 rd speed 3 ^{me} vitesse
Prod. oraria max. - Max. hourly production- Prod. horaire max. - Max.Stündliche prod.	1124	2206	3180	2248	4412	6360	4496	8824	12720	6744	13236	19080



Tipi di pane
Types of bread
Types des pains
Brottype





Il BRIO nella versione "S" ha una sola formatrice e un filonatore che puo' essere posizionato frontalmente o nel retro abbinato alla formatrice come nelle foto. Tale versione è solo per la produzione di filoni e ciabatte.

BRIO model "S" has only one moulder and a long-loaf moulding device which can be placed in the front or in the back coupled to the moulder like in the photos. This version is suitable only for the production of long-loaves and "ciabatta" bread.

BRIO "S" a une seule façonneuse et un dispositif à produire le pain long qui peut être placé de front ou derrière couplé à la façonneuse comme dans les photos. Ce modèle est indiqué seulement pour la production de pain long et Ciabatte.

Die "BRIO-S" Version mit einer Wickelmaschine und Langwirksamchine, die vorne oder hinten zusammen mit einer Wickelmaschine gestellt werden (wie auf Bilde). Diese "BRIO-S" Version ist nur für die Produktion von Ciabatte und Stangebrot geeignet.





IL BRIO ha la possibilità per mezzo di un raddoppiatore di essere abbinato alla cella di puntatura intermedia per la produzione di pane stampato e con la possibilità di essere integriato.

Thanks to a double device BRIO unit can be coupled to an intermediative prover for the production of stamped bread, which can be also loaded.

Grâce au dispositif pour le doublement de pièces BRIO peut être couplé à la chambre de détente pour la production de pain moulé qui peut être déposé automatiquement sur plaques.

Die BRIO-Anlage kann durch eine Verdoppelungsvorrichtung zu einem Gärschrank gekoppelt werden, um gestüpfeltes Brot zu produzieren. Es gibt auch die Möglichkeit, die Teigteile auf die Bleche durch eine Absetzvorrichtung automatisch zu laden.

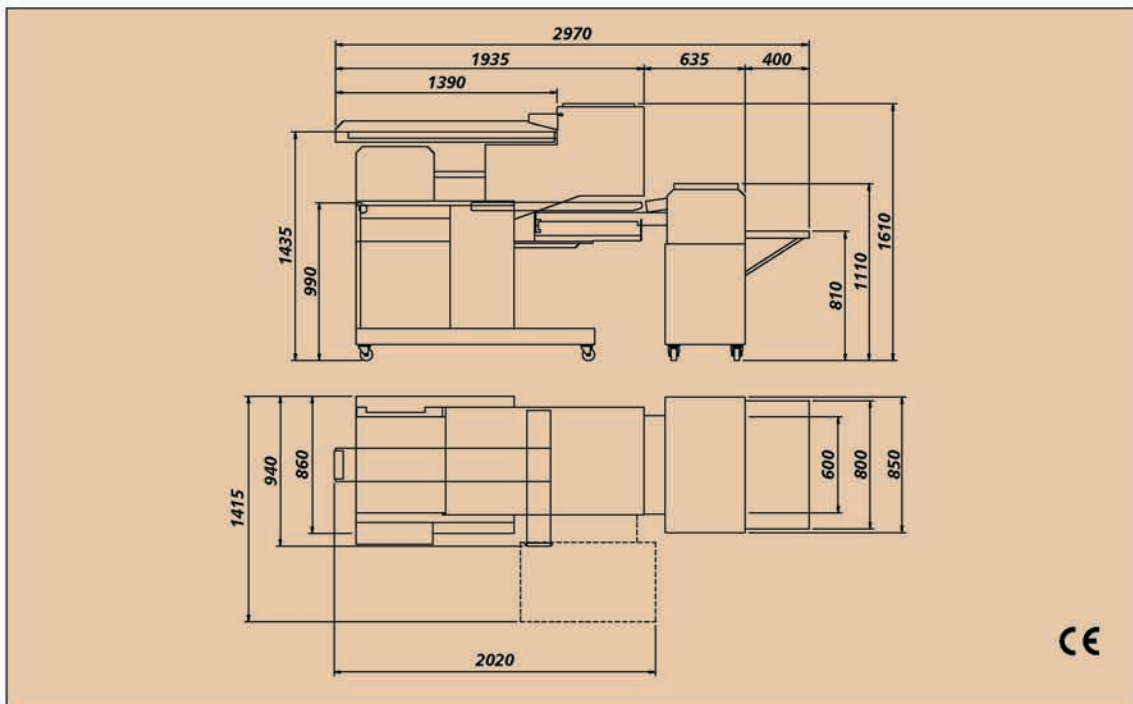


Particolare del dispositivo prelievo CIABATTE e/o pasta solo spezzata. ▶

Particular of the collection device for CIABATTA and/or only cut dough.

Détail du dispositif pour le prélèvement du pain "CIABATTA" et/ou pâte seulement divisé.

Detail der Vorrichtung, CIABATTE und / oder geteilten Teigteile entzunehmen.



MOD.	Potenza motori Motor power Puissance moteurs Motorenleistung kW	Massa macchina Machine mass Masse machine Maschinenmasse (kg)	Massa in imballo Machine mass with packing Masse avec emballage Maschinenmasse mit Verpackung (kg)	Dimensioni in imballo Packaging size Dimensions emballage Abmessungen d. Verpackung (mm)
BRIO	0,37	680	820	2150 x 1250 x 1850
FORMATR. BRIO	0,75	210	270	1140 x 1740 x 1250

Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a 70 dBA • Weighted continuous equivalent acoustic pressure level below 70 dBA
Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré inférieur à 70 dB(A) • Andauernder, gleichwertiger, gewogener Schalldruckpegel unter 70 dB A



E prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi. - The Company policy is one of continuous improvements and developments, therefore specifications are subject to change without notice.
La Société 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. - Die Firmenpolitik entspricht laufender Verbesserung und Entwicklung, deshalb sind sämtliche Angaben unverbindlich, Konstruktionsänderungen vorbehalten.