



Filonatrice Arrotondatrice



**Long-loaf moulder with
rounding device**



**Machine pour pain long avec
appareil à arrondir**

E' una filonatrice sulla quale viene applicato un dispositivo che consente l'arrotondamento della pasta attraverso due teli, permettendo così di ottenere filoni di forma costante.

Usando il solo apparecchio arrotondatore si ottengono pagnotte rotonde.

L'apertura dei tessuti dell'apparecchio arrotondatore è regolabile con un volantino a seconda della pezzatura.

La macchina è adatta per tipi di pasta tenera e bastarda.

Può essere abbinata alla spezzatrice volumetrica SVP.

Permette di ottenere filoni da gr 100 a 2000. Larghezza utile mm 500.

E' dotata di tavole con tre tipi di bombatura per poter ottenere filoni nelle forme desiderate.

This is a long-loaf moulder that can be fitted with a device that allows the rolling of the dough between two belts, thus making it possible to obtain loaves of uniform shape.

Using only the rounding off device you obtain round bread.

The opening of the belts can be adjusted by means of a handwheel, according to the required weight range.

The machine is suitable for soft and non-standard dough.

It can be couple to the SVP piston automatic divider.

It can produce loaves from 100 to 2000 gr. Working width: 500 mm.

The machine is fitted with tables with three types of swell for the desired loaf shapes.

C'est une machine pour pain long sur laquelle on applique un dispositif qui permet l'arrondissement de la pâte par deux tapis, en permettant ainsi d'obtenir des baguettes de forme constante.

Employant seulement l'appareil à arrondir on peut avoir des morceaux en forme spherique.

La machine est indiquée pour pâtes molles et demi-dures.

L'ouverture des tapis de l'appareil à arrondir est réglable par un volant à main selon les pièces.

La machine peut être jumelée à la diviseuse automatique à piston SVP.

Elle permet d'obtenir baguettes de 100 à 2000 gr.

Largueur utile mm 500.

Elle est pourvue de tables avec trois types de bombement pour obtenir les baguettes dans les formes désirée.

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motori Motors power Puissance moteurs kW	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Massa con gabbia Weight with cage Poids avec cage kg	Massa con cassa Weight with crate Poids avec caisse kg	Dimensioni Size Dimensions mm	Dimensioni con cassa Size with crate Dimensions avec caisse mm
F2/AF	0.56 / 0.56	390	522	610	2220 x 930 x 1120	2130 x 1050 x 1250

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