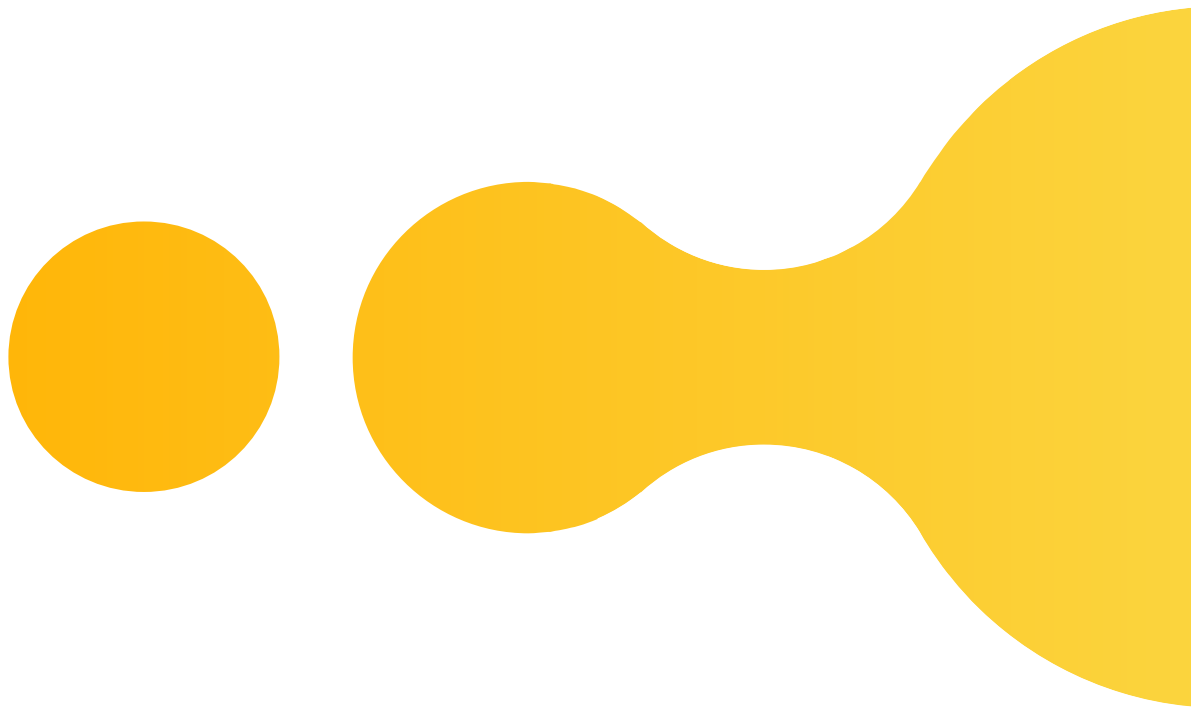


S V I +

Spezzatrice
Arrotondatrice
Automatica



MODELLO SVI+

SV è una spezzatrice arrotondatrice volumetrica industriale automatica per la produzione di prodotti dalla forma arrotondata. Il modello '+' si caratterizza per una produzione oraria elevata.

Soluzione ideale per la grande panificazione e impianti industriali: la performance della produzione è personalizzabile, sino a raggiungere i 15.000 pz/h.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Peso	850 kg
Pz/h max	1500 x file
File possibili	da 5 fino a 10
Alimentazione	400V 3P + N + G 50HZ 230V 3P + G 60Hz 208V 3P + G 60Hz 440V 3P + G 60Hz
Potenza massima assorbita	14kVA (400V) 10,5kVA (230V)

TAMBURO

SA	DA	DA-R
1 range di grammatura.	2 range di grammatura.	2 range di grammatura: 1 arrotondato + 1 solo spezzato (rettangolare).

VERSIONI

STANDARD	SUPER
Funzionalità avanzate. Personalizzazione delle ricette completa. 1 o 2 range di grammatura.	Funzionalità avanzate. Personalizzazione delle ricette completa. 1 o 2 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)

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

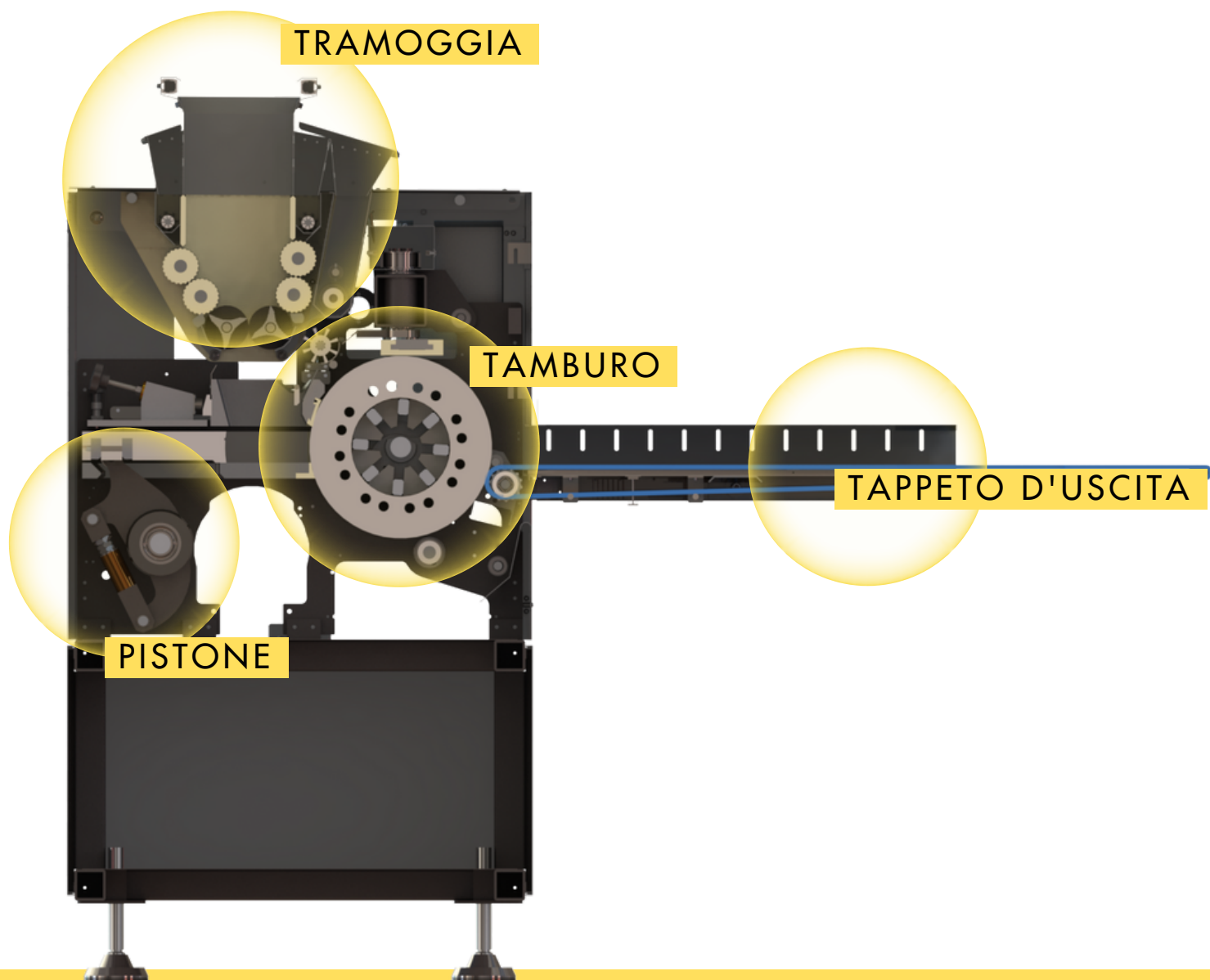
Cassetti di raccolta farina-sfridi di impasto per agevolare le operazioni di pulizia, il recupero di farina e ridurre lo spreco.

Piedini di supporto regolabili in altezza.

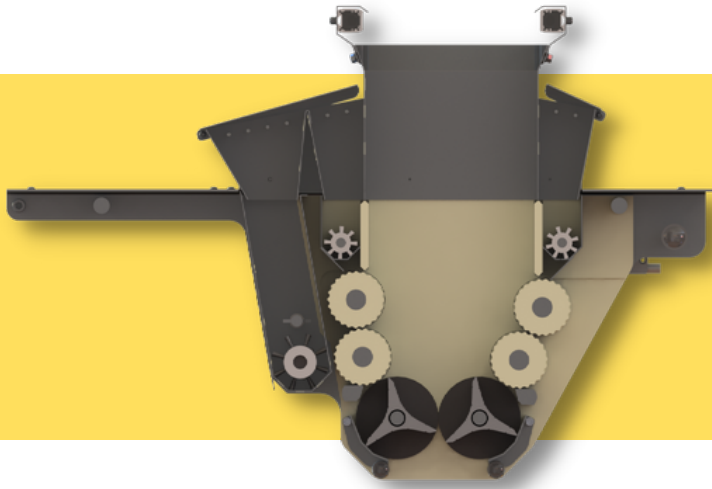
Sistema di controllo mediante touch screen.

Autoregolazione della spezzatura dell'impasto inserito nella tramoggia: grazie alle stelle di pre-porzionatura, 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 40 kg.

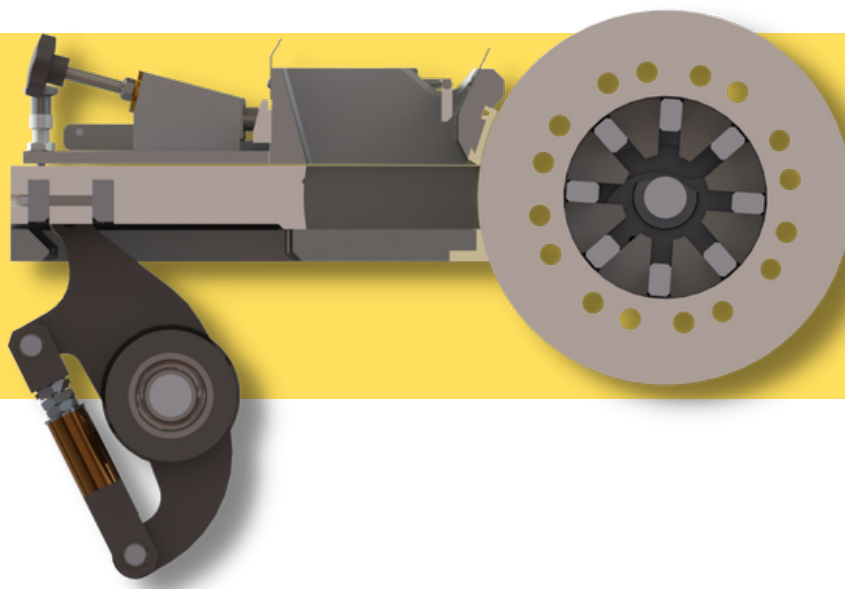
Sfarinatori a spazzola.

Rulli di accompagnamento della pasta.

Stelle di pre-porzionatura.*

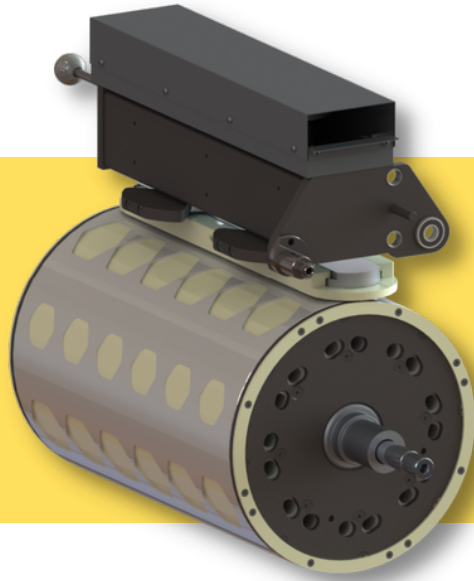
*Le stelle sono ottimizzate per la dimensione del prodotto richiesto ed eseguono la pre-porzionatura rilasciando la quantità precisa di impasto all'interno del convogliatore.

PISTONE



STANDARD	SUPER
Motore unico asincrono trifase.	2 Motori indipendenti Brushless.
Corsa del pistone costante.	Corsa del pistone intelligente. Regola automaticamente la pressione alle caratteristiche dell'impasto
Regolazione forza pistone tramite molle intercambiabili.	Regolazione forza pistone tramite touch screen.

SISTEMA DI ARROTONDATURA



Tamburo di formatura.

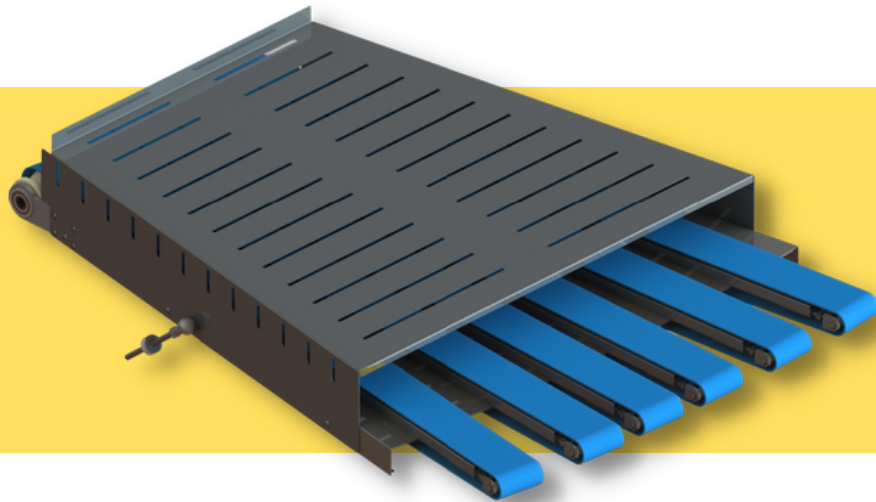
Sistema di arrotondatura con piatto removibile e intercambiabile.**

**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



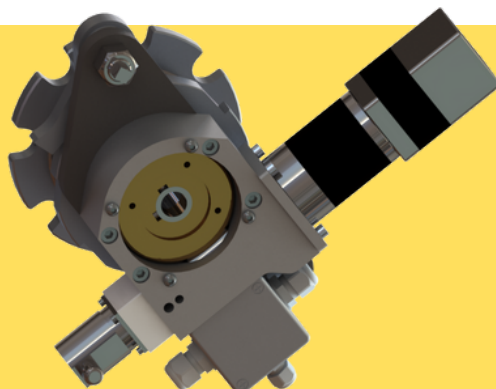
Materiale idoneo al contatto alimentare: texture lavorata per favorire il distacco del prodotto.

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.

STANDARD | SUPER

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

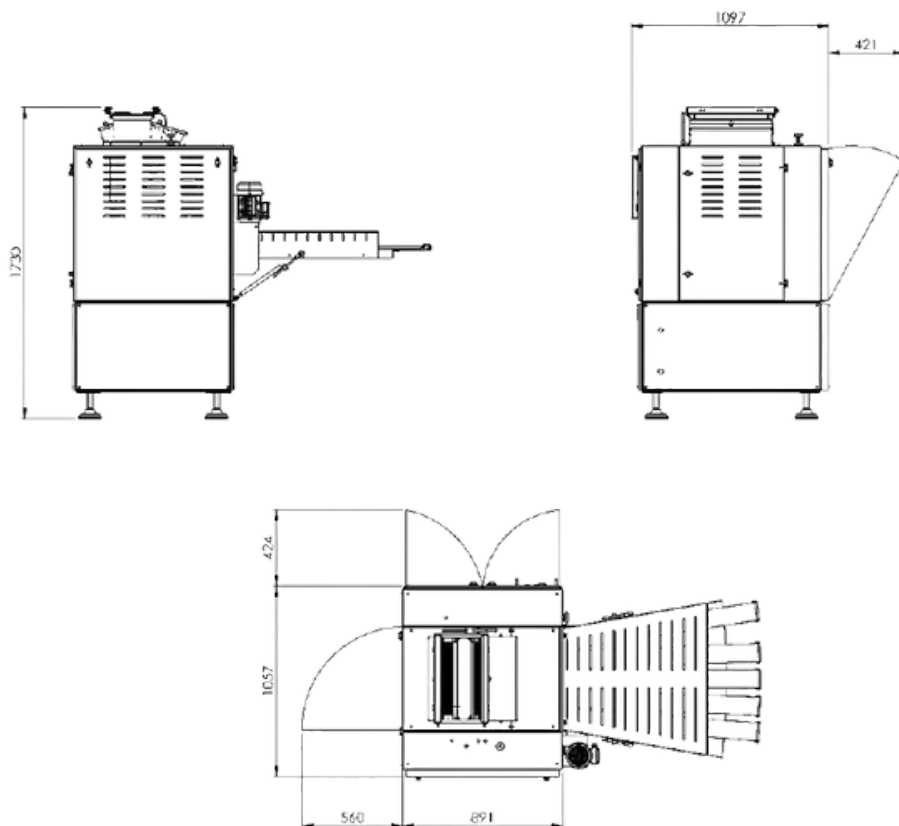
Registrazione di oltre 100 ricette con diverse regolazioni di peso, velocità di arrotondatura e frequenza d'uscita dei pezzi.

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

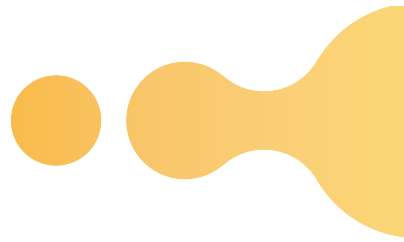


IMBALLI

	VIA AEREA	VIA TERRA
LARGHEZZA	1370 mm	1370 mm
ALTEZZA	1560 mm	2010 mm
LUNGHEZZA	2070 mm	2070 mm
PESO	1037 kg	1078 kg



NOTE



18 horizontal dotted lines for writing notes.