

SOTTORIVA

*Предприятие **Costruzioni Meccaniche Sottoriva** было основано в 1944 году по инициативе братьев Джузеппе и Клаудио Сотторива.*

Продукция фабрики представлена широким ассортиментом оборудования, печей и полностью автоматизированных линий для хлебопекарен, пиццерий, кондитерских предприятий.

*На сегодняшний день компания **Sottoriva** производит широкий ассортимент машин и печей, различных по своему назначению и производительности и способных удовлетворить требования и пожелания даже самых взыскательных клиентов со всех уголков земного шара.*



Ассортимент хлебопекарного оборудования SOTTORIVA

Оборудование для производства теста:

- ❑ Мукопросеиватели
- ❑ Водоохладители
- ❑ Дозаторы и смесители воды
- ❑ Тестомесы
- ❑ Тестоделители
- ❑ Округлители
- ❑ Делители-округлители
- ❑ Тестораскаточные машины
- ❑ Формующие и закаточные машины

Расстоечные камеры и печи:

- ❑ Шкафы расстоечные
- ❑ Печи ротационные
- ❑ Печи подовые
- ❑ Печи модульные



Линии:

- ❑ Автоматические и полуавтоматические линии для производства батонов, багетов, булочек, рогаликов и прочих хлебобулочных изделий



SP240 ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ХЛЕБА ТИПА "ЧИАБАТТА"



SP240

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ХЛЕБА ТИПА "ЧИАБАТТА"

Автоматический тестоделитель SP 240 предназначен для приготовления хлеба типа "чиабатта", мелкоштучных удлиненных изделий

Отличительная особенность этой модели способность резать мягкое тесто с большим процентным содержанием воды (до 75-80%).

Модельный ряд также представлен электронной версией тестоделителя, мод. SP240 /2



ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, БАТОНА.

*Линия предназначена для производства батонов, багетов,
формового хлеба с производительностью до 3000 штук /час.*



Тестоделитель-округлитель LYRA



Тестоделитель-округлитель

LYRA

Автоматический двухрядный тестоделитель-округлитель.

Округление происходит в два этапа, при этом можно регулировать как скорость округления, так и объем получаемых заготовок. Округленные заготовки теста поступают на ленточный конвейер. Машина поставляется с камерой округления. Диапазон деления-округления 30-160 г.

Производительность машины от 1500 до 4000 единиц/час. Сенсорная панель управления способна хранить в памяти до 50 программ и позволяет быстро управлять производственными процессами благодаря использованию PLC-контроллера.



Автоматизированная линия для производства булочек.

Благодаря своим уменьшенным габаритам и почасовой производительности до 2500/15000 штук/час заготовок весом от 25 до 90 г., эта линия подходит для малых и средних хлебопекарен, для производства батонов, а также круглого и штампованного хлеба.



ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

QUASAR
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ



Модульная Электрическая
печь



*Ждем Вас на выставке
АГРОПРОДМАШ 2014, 6-10 октября.
Адрес: 123100, Россия, Москва,
Краснопресненская набережная, 14
На нашем стенде Павильон 3 стенд 3 F40*

***Наши координаты**
35035 Marano Vicentino (VI), ITALY,
via Vittorio Veneto, 63, www.sottoriva.com
Tel./fax: +390445-595111,
+79254439917
sottoriva@sottoriva.com*

