



sottoriva

Your future, our technology



OPERA ONE 240
OPERA 240

Spezzatrice automatica
Automatic divider

OPERA 240

La spezzatrice automatica elettronica Mod. OPERA 240 è adatta per la produzione di pane spezzato laminato, tipo ciabatta, o stampato. È una macchina adatta a lavorare sia con paste tenere che con paste dure e permette di ottenere uno spessore fino a 40 mm.

STRUTTURA e CARATTERISTICHE TECNICHE

- › Struttura in acciaio inox
- › Pannello comandi elettronico con posizione regolabile per un maggior comfort dell'operatore
- › Larghezza testata di laminazione e spezzatura 240 mm.
- › Variatore della velocità di produzione generale
- › Regolazione dello spessore di laminazione mezzo leva a scala graduata per uno spessore finale della pasta da 6 a 40 mm
- › Taglio effettuato a 1-2-3-4-6 vie (3 vie opzionale) con coltelli divisori intercambiabili a spatola, con pezzature da 25 a 1280 g.
- › Macchina montata su ruote
- › Pannello di comando equipaggiato con visualizzatore touch screen per il monitoraggio elettronico di tutti i parametri di produzione:
 1. Selezione programmi da 01 a 50 con possibilità di nominarli in base al prodotto
 2. Impostazione elettronica del peso variabile da 20 a 1250 gr ca.
 3. Impostazione elettronica della lunghezza prodotto
 4. Aggiustamento in fase di lavorazione del tipo pasta "+Soft -Soft" per avere un corretto riferimento con il peso specifico del pezzo tagliato
 5. Conteggio pezzi incrementale e decrementale con arresto della spezzatrice a fine conteggio
 6. Visualizzazione produzione oraria
 7. Impostazione riferimento numero vie, spessore laminazione.

OPTIONAL

- › Sfarinatore su nastro di introduzione o su testata
- › Dispositivo di filonatura su tappeto uscita pezzi

The automatic electronic divider Mod. OPERA 240 is for production of sheeting bread, such as ciabatta or stamped bread. It is a machine suitable for both soft and hard dough and it allows obtaining up to 40 mm thickness.

STRUCTURE AND TECHNICAL FEATURES

- › *Stainless steel structure*
- › *Adjustable position of the electronic control panel to ensure more comfort to the operator*
- › *Sheeting and dividing head 240 mm*
- › *Speed variator of general production*
- › *Adjustment of the sheeting thickness by means of a lever with graduated scale obtaining a final thickness from 6 up to 40 mm*
- › *Cutting at 1-2-3-4-6 rows (3 OPTIONAL) with interchangeable "spatula" knives, weight ranges from 25 to 1280 g*
- › *Machine on wheels*
- › *Control panel with touch-screen to electronically monitor all the production parameters:*
 1. *Selection of programs from 01 to 50 with the possibility to rename them according to the product*
 2. *Electronic setting of the weight variable from about 20 to 1250 g*
 3. *Electronic setting of the product length*
 4. *Adjustment during the dough processing phase "+Soft -Soft" for a correct reference with the specific weight of the cut piece*
 5. *Incremental and decremental pieces counter with divider stop at the end of the counting*
 6. *Hourly production visualization*
 7. *Setting of rows number, sheeting thickness.*

OPTIONAL

- › *Flour duster placed on the inlet belt or on the head*
- › *Long-loaf moulding device on the outlet belt*



Opera 240 completa con tavola di filonatura su nastro uscita pezzi.

Opera 240 complete with long-loaf moulding device on the outlet belt.

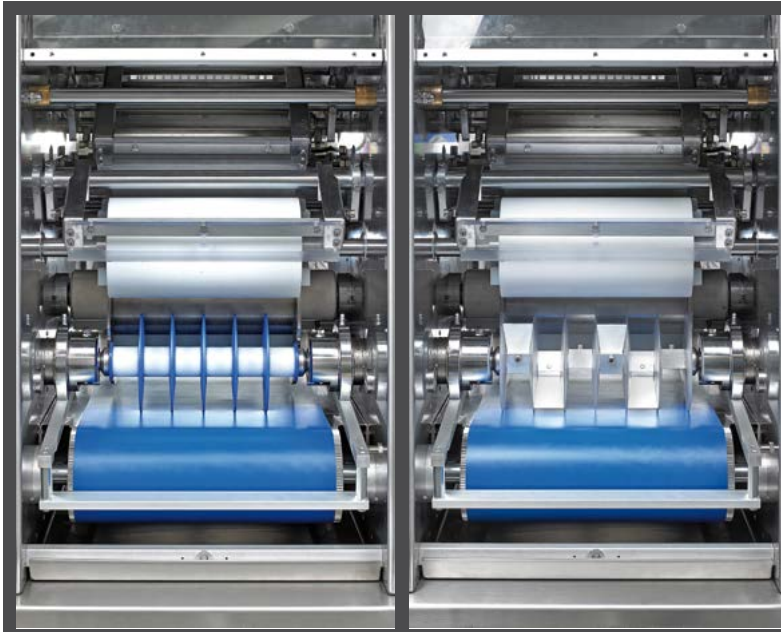
OPERA-ONE 240

La versione OPERA-ONE, oltre alla classica tipologia di taglio a spatola, è completa di triplo sistema di taglio intercambiabile:

- 1. Taglio a ghigliottina** trasversale abbinato a coltelli longitudinali a 1-2-3-4-5-6 vie (3 vie opzionale).
- 2. Taglio a spatola** a 1-2-3-4-6 vie (3 vie opzionale) con coltelli divisori intercambiabili, con pezzature da 25 a 1280 g.
- 3. Dispositivo di stampa** montato sul nastro di uscita pezzi con due tipologie di stampi:
 - A. Stampi tradizionali a scelta: tartaruga, bruco, o altri disegni a scelta personalizzabili in base alle specifiche del cliente. Larghezza dello stampo da 60 o da 80 mm.
 - B. Stampi speciali per la produzione di pane tagliato a Rombo, triangolo, baguette con punte e molto altro ancora.
4. Sfarinatore su nastro di introduzione o su testata (opzionale).

The OPERA-ONE version is complete with a triple cutting system, in addition to the classic "spatula" knife:

- 1. Transversal guillotine knife:** *coupled with lengthwise knives at 1-2-3-4-5-6 rows (3 OPTIONAL).*
- 2. Spatula knife:** *Cutting at 1-2-3-4-6 rows (3 OPTIONAL) with interchangeable "spatula" knives, weight ranges from 25 to 1280 g.*
- 3. Stamping system:** *mounted on the outlet belt with two different stamping units:*
 - A. *Traditional stamps to choose among turtle, caterpillar or customizable drawing following the customer's requests. Stamp width starting from 60 or 80 mm*
 - B. *Special stamps for the production of several shape like rhomb, triangle, pointy baguette...and much more...*
4. *Flour duster placed on the inlet belt or on the head (option).*



Con Opera-one 240 si possono utilizzare sia coltelli a spatola che coltelli longitudinali abbinati a taglio trasversale con ghigliottina.

With Opera-one 240 you can use both spatula knives and lengthwise knives coupled with guillotine transversal cut.

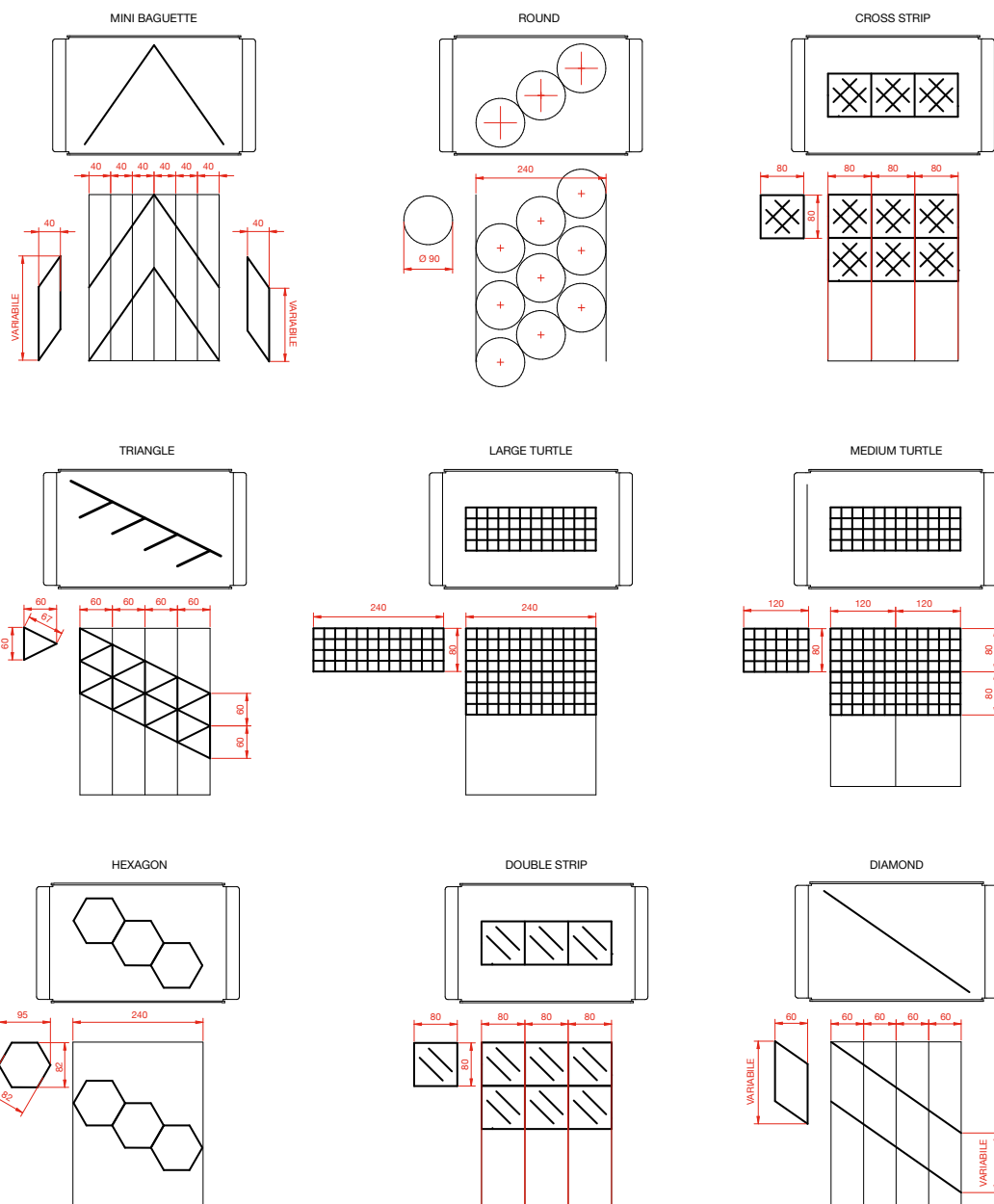


Particolare del taglio a ghigliottina e della stazione di stampa prodotti. Grazie all'intercambiabilità degli stampi è possibile ottenere un'ampia gamma di prodotti.

Detail of the guillotine cut and of the stamping unit. Thanks to the interchangeable stamps it is possible to obtain a wide range of products.

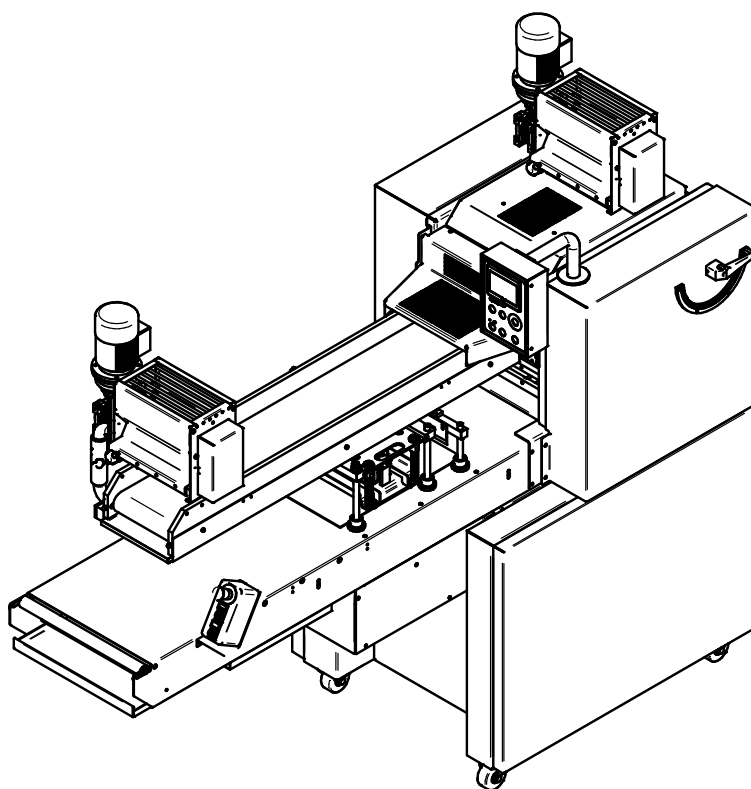
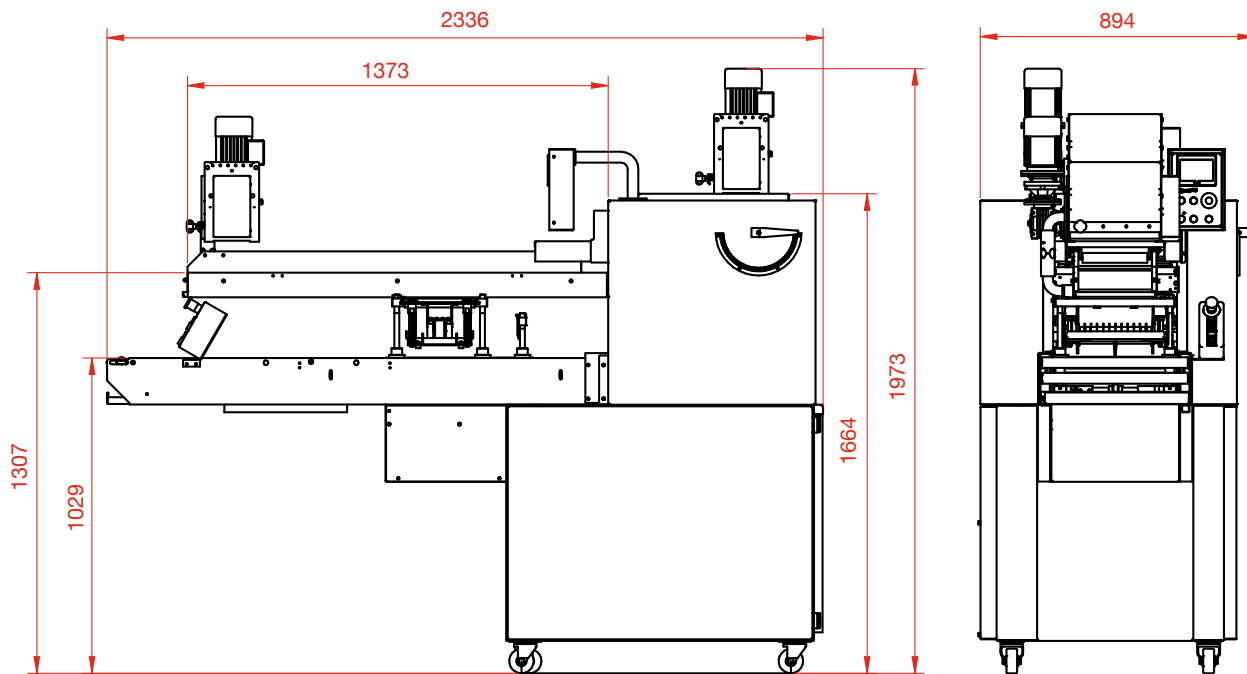
Alcuni esempi di stampi

Some examples of stamping units



Stampo a tartaruga. Tutti gli stampi sono costruiti in acciaio inox teflonato. È possibile realizzare qualsiasi stampo personalizzato in base al disegno che il cliente vuole ottenere.

Turtle stamp. The stamps are made of Teflon stainless steel. It is possible to realize any stamps following the customer's drawings.





SOTTORIVA S.p.A.

Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) ITALIA

Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155

sottoriva@sottoriva.com
www.sottoriva.com



SOTTORIVA AMERICA INC

620- C Griffith Road Charlotte,
NC 28217 - USA

Tel: +1-704-714-5880

Fax: +1-704-714-5881

sottorivaamerica@sottoriva.com
www.sottoriva.com