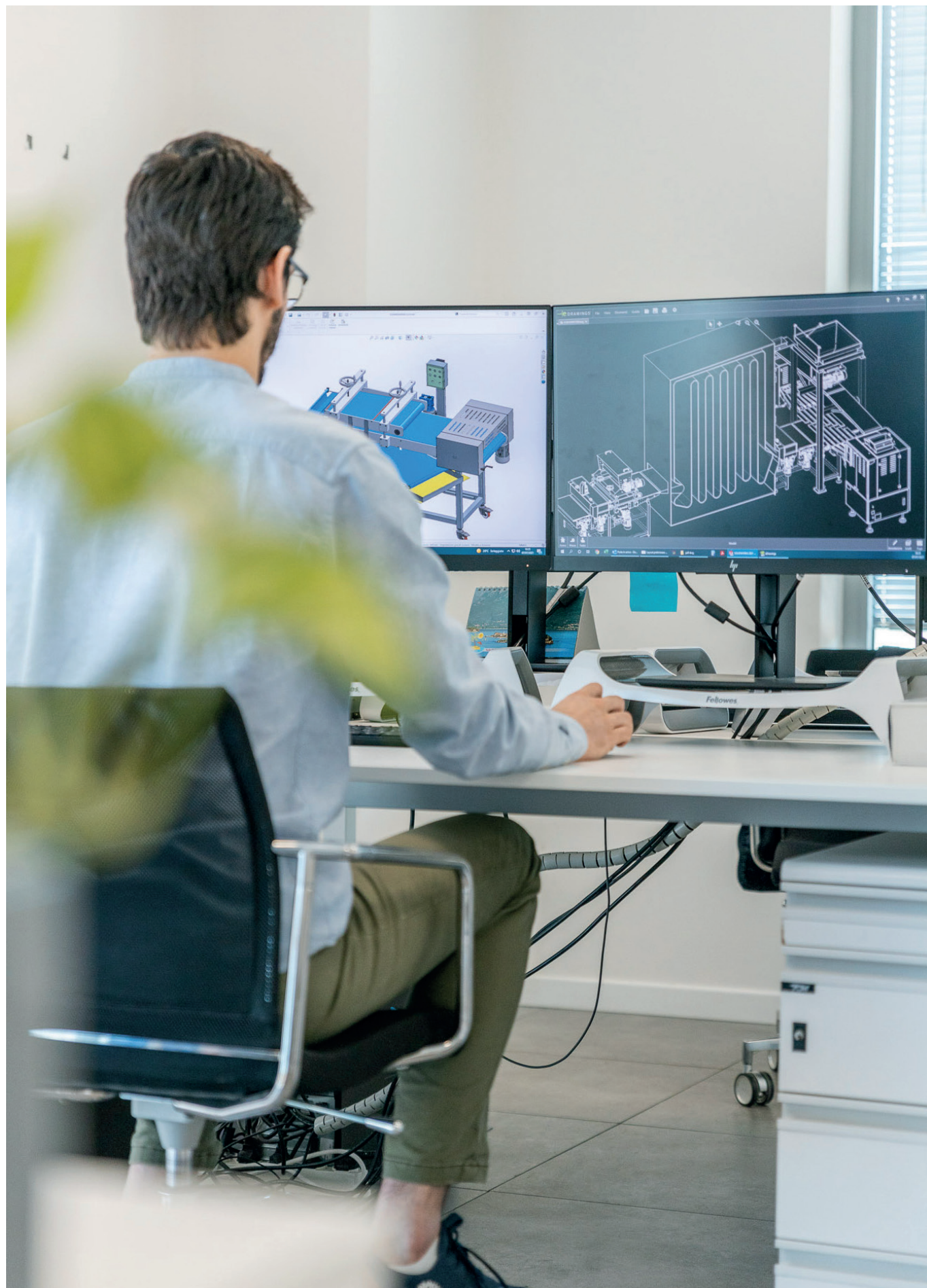


Domatic Sartori

DOUGH SHAPING LINES

SOLUZIONI
SU MISURA
PER LINEE DI
PANIFICAZIONE
INDUSTRIALE,
PENSATE PER
AUMENTARE
L'EFFICIENZA
DELLE IMPRESE



LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA IDENTITÀ

1971 - 2023 SARTORI - Oltre 50 anni di esperienza

Un lungo percorso industriale iniziato negli anni '70, nel settore della meccanica di precisione e dell'automazione applicata alla panificazione. Un'eredità tecnica solida, costruita con passione e competenza.

2024 - Nasce DOMATIC SARTORI

A Malo (Italia) prende vita un progetto imprenditoriale completamente rinnovato: nuova sede, nuova organizzazione, nuove energie. DOMATIC SARTORI raccoglie e rilancia l'esperienza maturata, puntando su un approccio industriale moderno e orientato alla crescita.

Oggi - Una visione chiara, un futuro solido

Stiamo costruendo una realtà dinamica e funzionale, con risorse qualificate, processi ottimizzati e una missione ben definita: offrire soluzioni industriali complete per la panificazione, sviluppate in base ai desideri e alle necessità specifiche di ogni cliente. Ogni scelta è guidata da una visione chiara: crescere, innovare e diventare un punto di riferimento nel settore dei macchinari per la panificazione.

PROGETTIAMO
MACCHINE
PERSONALIZZATE
PER LA **PANIFICAZIONE**





RISPETTIAMO
E TUTELIAMO
IL PROCESSO
PRODUTTIVO
DEI NOSTRI
CLIENTI

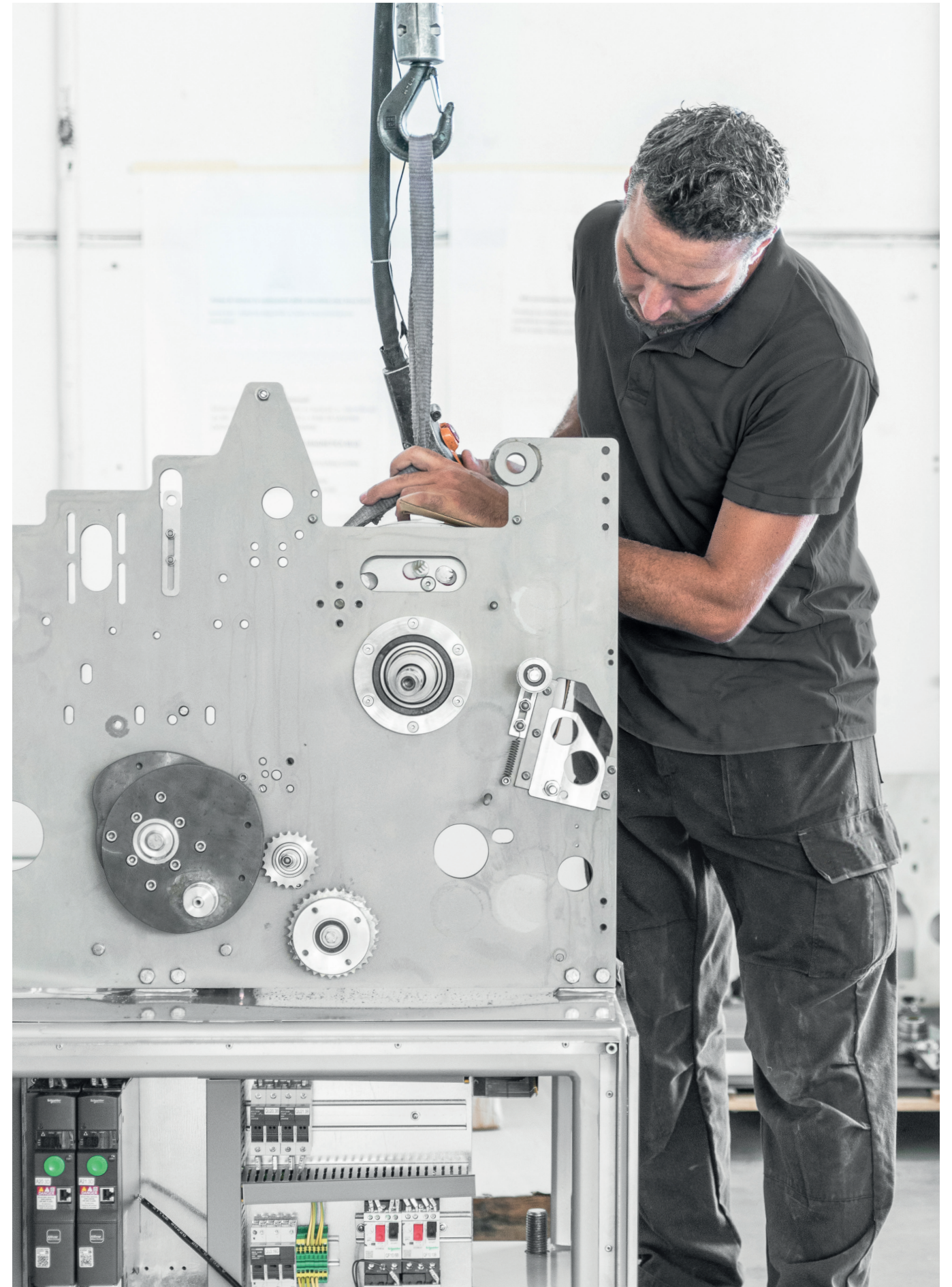
Con oltre 50 anni di esperienza e brevetti internazionali, garantiamo le migliori soluzioni, prendendoci cura del prodotto come se fosse nostro.

Rispettiamo il processo artigianale con tecnologie che valorizzano il metodo tradizionale di panificazione.



IL NOSTRO KNOW-HOW RISPONDE ALLE ESIGENZE DEI NOSTRI CLIENTI

Siamo sempre pronti ad ascoltare, analizzare, progettare e realizzare la soluzione più adatta e personalizzata possibile. Per garantire processi di panificazione veloci, precisi e naturali.





SOLUZIONI
INDUSTRIALI
PER **IMPASTI**
DI ALTA
QUALITÀ

IL CLIENTE PRIMA DI TUTTO

Ci prendiamo cura dei prodotti, del business, dei processi e del potenziale dei nostri clienti, progettando macchinari su misura per rispondere al meglio alle loro esigenze.



LE SOLUZIONI
MIGLIORI



DESIGN



REALIZZAZIONE



TESTING

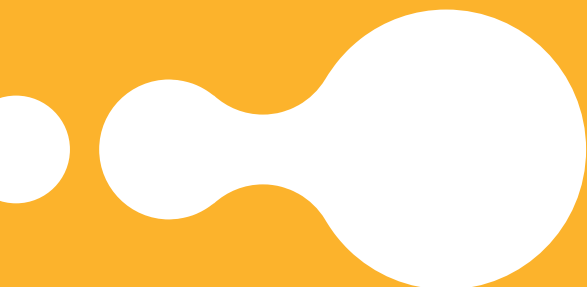


ASSISTENZA
POST-VENDITA



LA DIFFERENZA
STA NELLA
PREPARAZIONE.

STUDIAMO
IL PROCESSO
DI IMPASTO, POI
PROGETTIAMO
LA MACCHINA
CHE NE
MIGLIORERÀ
LE PRESTAZIONI



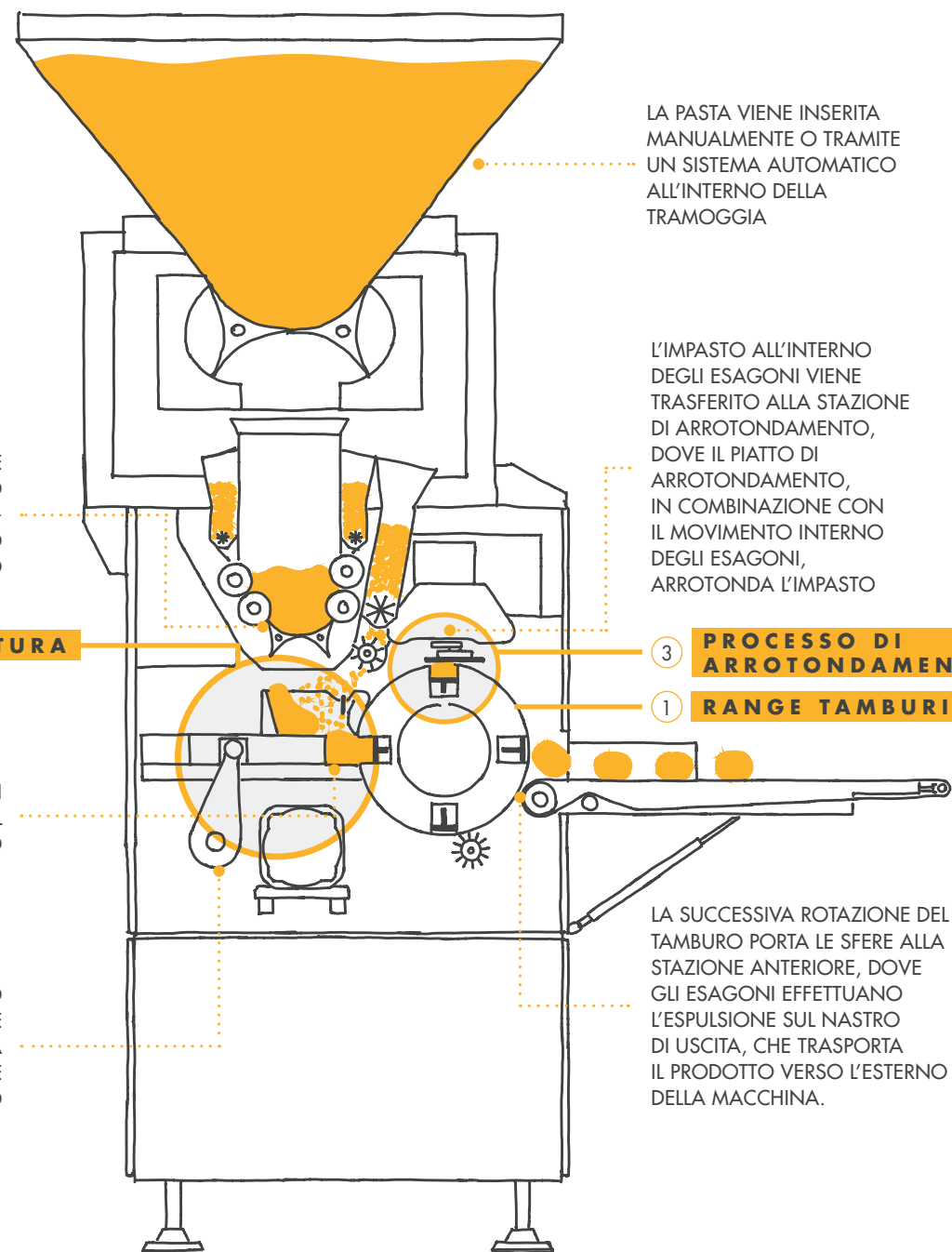
FLUSSI D'IMPASTO

LE NOSTRE SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI
VOLUMETRICHE AUTOMATICHE:
MODELLO SV

LA NOSTRA
TECNOLOGIA:
L'IMPASTO PRENDE
FORMA IN BASE
ALLE ESIGENZE

Impastare a mano è un'arte.
Preserviamo la tradizione del gesto sviluppando
tecnologie in grado di dare forma al prodotto, attraverso
un processo di lavorazione studiato su misura.

IL FLUSSO DELL'IMPASTO



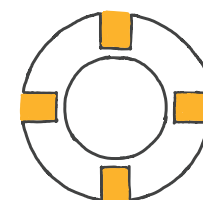
2 SISTEMA DI SPEZZATURA

3 PROCESSO DI ARROTONDAMENTO

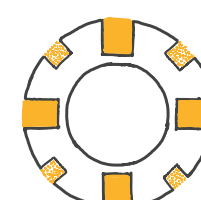
1 RANGE TAMBURI

1 RANGE TAMBURI

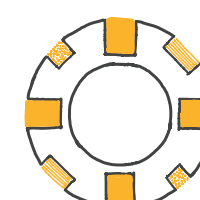
È POSSIBILE SCEGLIERE TRA DIVERSI RANGE DI PESO, GRAZIE AI MODELLI A TAMBURRO SINGOLO, A TAMBURRO DOPPIO E A TAMBURRO SPECIALE "SUPERFLEX"



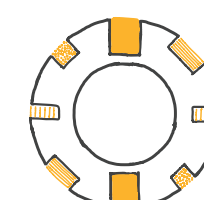
SA
1 RANGE



DA
2 RANGE



SUPERFLEX 3
3 RANGE



SUPERFLEX 4
4 RANGE

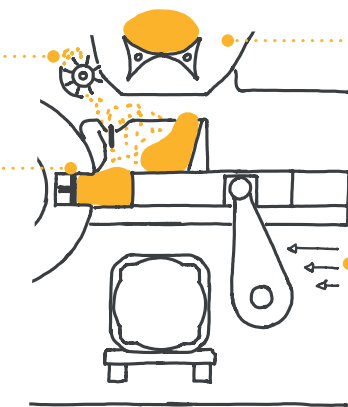
2 SISTEMA DI SPEZZATURA

SISTEMA PRECISO DI DOSAGGIO DELLA FARINA

TAGLIO VOLUMETRICO DELL'IMPASTO

COLTELLO DI TAGLIO PROGETTATO PER UN RISULTATO OTTIMALE

PRESSIONE REGOLABILE PER IMPASTI SOFFICI, NORMALI E DELICATI



3 PROCESSO DI ARROTONDAMENTO

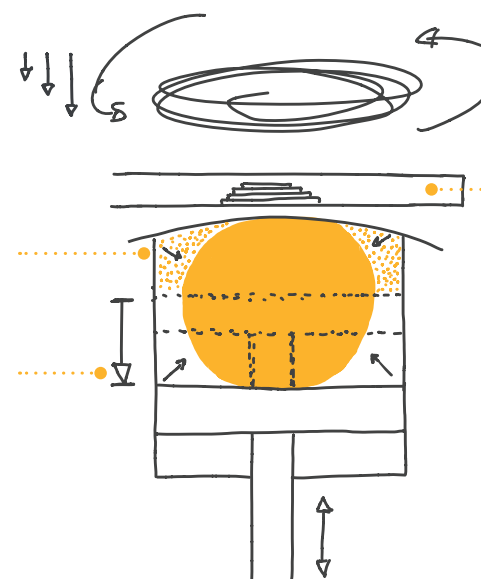
PESO DEL SISTEMA DI ARROTONDAMENTO REGOLABILE

DOPPIA VELOCITÀ DI ARROTONDAMENTO REGOLABILE

PROFILO DI ARROTONDAMENTO PROGETTATO PER UNA PRESA OTTIMALE SULL'IMPASTO

VOLUME IDEALE PER UN PESO PRECISO

MOVIMENTO INTERNO REGOLABILE IN QUANTITÀ E VELOCITÀ PER UN ARROTONDAMENTO OTTIMALE



TECNOLOGIA SUPERFLEX

L'UNICA MACCHINA SPEZZATRICE ARROTONDATRICE AUTOMATICA SENZA LIMITI

Tecnologia speciale per impasti più morbidi e idratati

PICCOLE DIMENSIONI,
ADATTA A QUALSIASI TIPO DI PANIFICIO

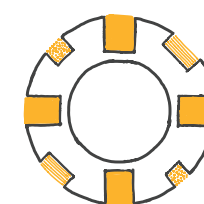
NESSUNO STRESS SULL'IMPASTO
GRAZIE AL CONTROLLO DELLA PRESSIONE
TRAMITE TOUCHSCREEN

PER TUTTI I TIPI DI IMPASTO,
ANCHE I PIÙ MORBIDI E IDRATATI

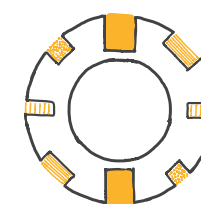
Domatic Sartori

SISTEMA BREVETTATO

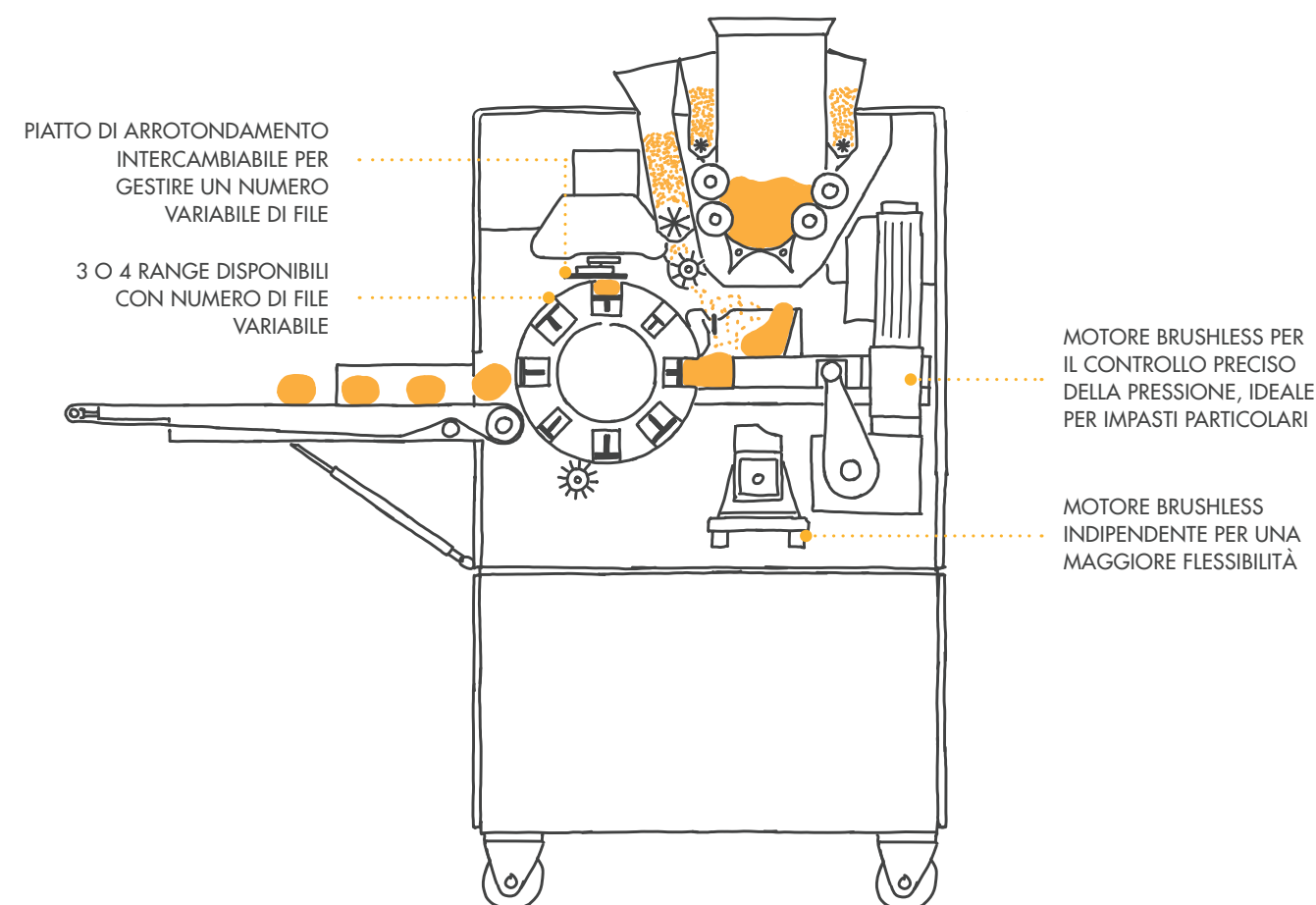
RANGE TAMBURI



SUPERFLEX 3
3 RANGE



SUPERFLEX 4
4 RANGE



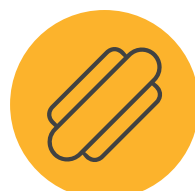
ELEVATA PRODUZIONE ORARIA
PER PANIFICI E IMPIANTI INDUSTRIALI
DA 15GR* A 300GR* IN UNA MACCHINA

* Tutti i dati riportati non sono vincolanti. DOMATIC SRL si riserva il diritto di modificarli, se necessario, senza preavviso.
I dati possono variare in base all'impasto utilizzato

TECNOLOGIA
SUPERFLEX

TIPO DI PRODOTTI

DA 10 A 360 GRAMMI ARROTONDATO
FINO A 800 GRAMMI SPEZZATO



Hot Dog



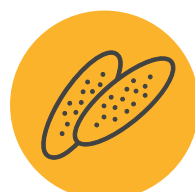
Hamburger



Pane tondo



Finger Roll



Filone



Pizza



Puccia



Tortilla



Piadina



Pita



Samuli



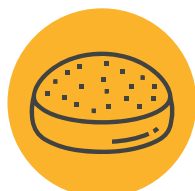
Baguette



Demi-Baguette



Panini



Krapfen/Berliner



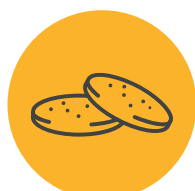
Stampato



Kaiser



Pane in cassetta



Arabo



Focaccia



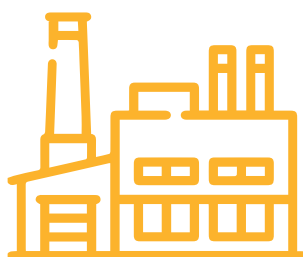
SOLUZIONI DIVERSE PER NECESSITÀ DIVERSE



ARTIGIANALE

750 - 6.000 pz/h

MACCHINA SINGOLA
COMBINAZIONE DI MACCHINE
INTEGLIAMENTO MANUALE
O AUTOMATICO SEMPLIFICATO
MIGLIORAMENTO DEI PROCESSI
ARTIGIANALI



INDUSTRIALE

4.000 - 12.000 pz/h

MINI LINEE
AUTOMAZIONE E SINCRONIZZAZIONE
CON ALTRE MACCHINE
INTEGLIAMENTO AUTOMATICO
LINEE INDIPENDENTI

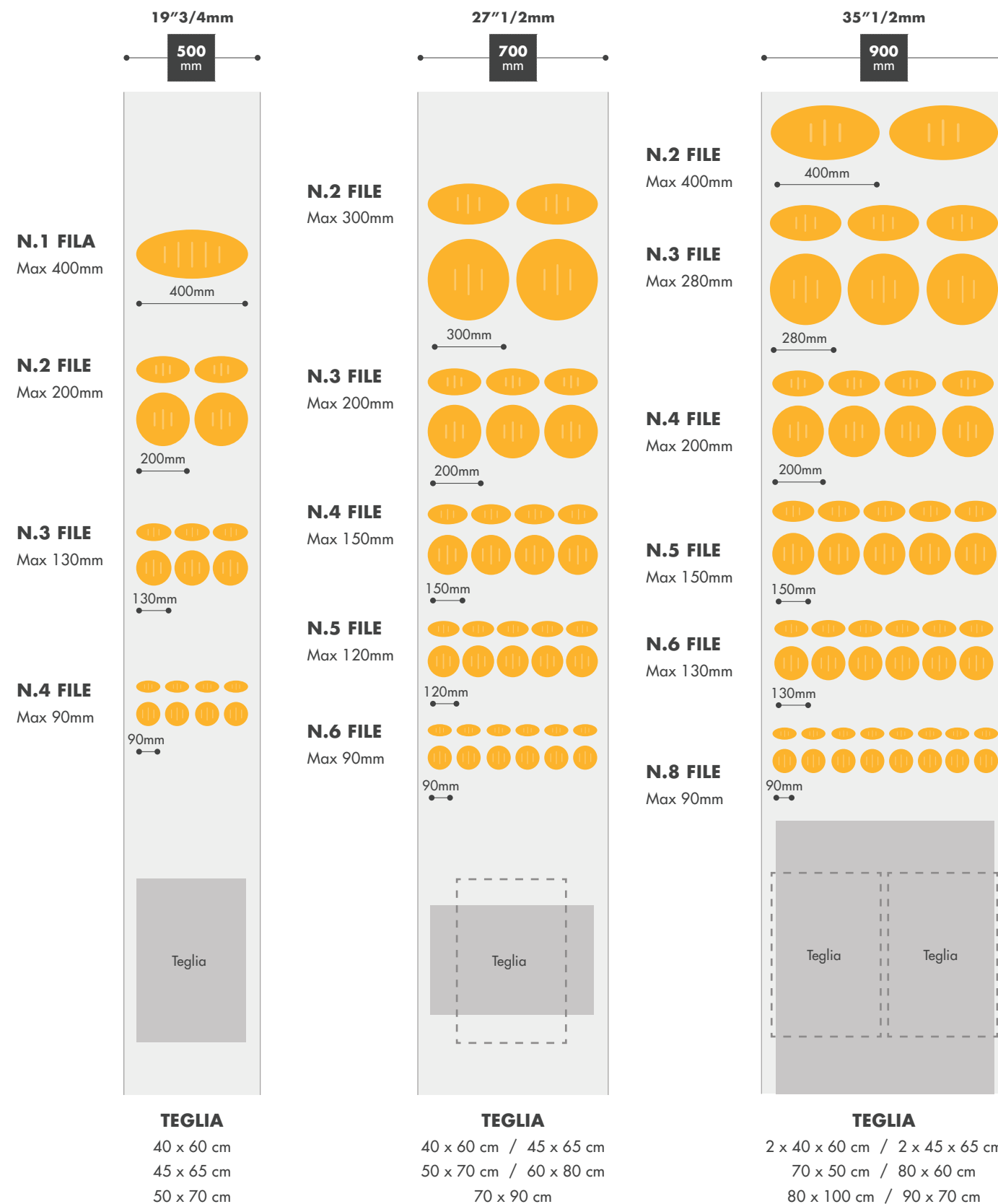


GRANDI IMPIANTI

7.500 - 20.000 pz/h

LINEE COMPLETE
ELEVATA AUTOMAZIONE
IMPIANTISTICA E INTERAZIONE
CON ALTRE AREE PRODUTTIVE
ELEVATE CAPACITÀ ORARIE

LARGHEZZE E DISPOSIZIONE LINEE



*Altre soluzioni disponibili su richiesta

*Altre soluzioni disponibili su richiesta

*Altre soluzioni disponibili su richiesta

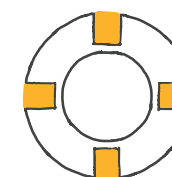


ARTIGIANI & PANIFICI

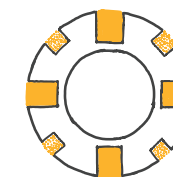
750 - 6.000 pz/h

1 - 4 File

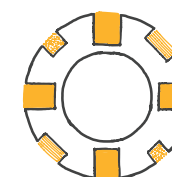
TAMBURI DISPONIBILI



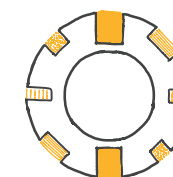
SA



DA



SF3

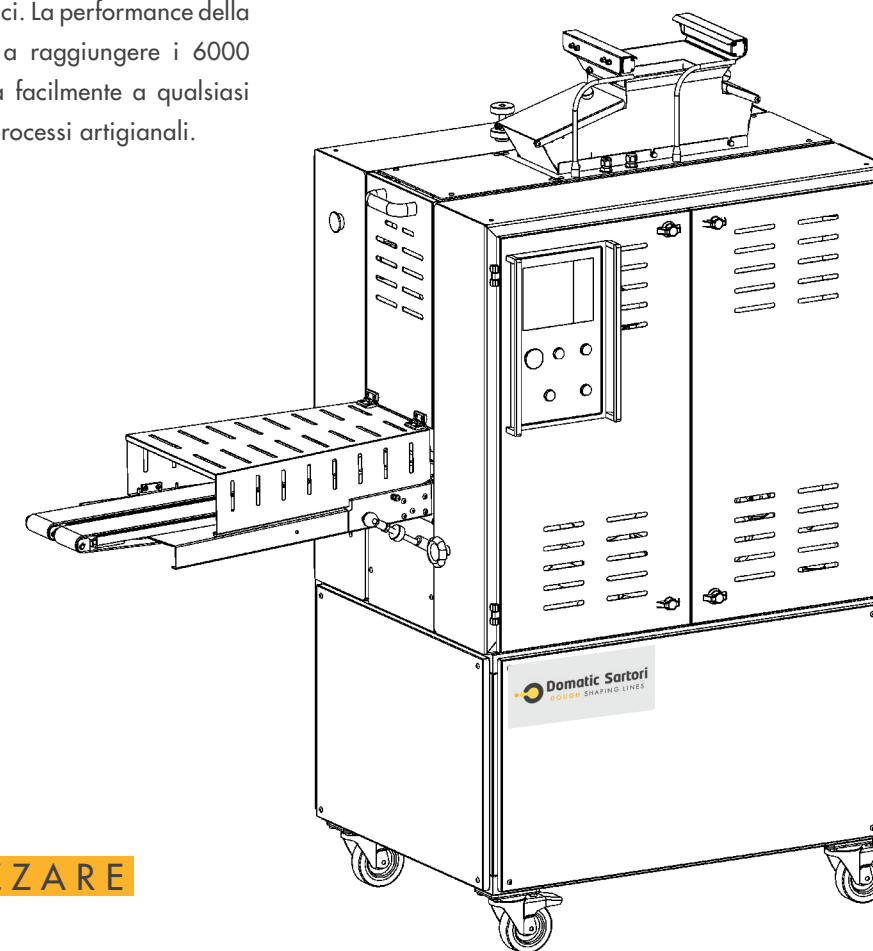


SF4

SVP

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE VOLUMETRICA AUTOMATICA

Soluzione perfetta per artigiani e panifici. La performance della produzione è personalizzabile, sino a raggiungere i 6000 pz/h. Compatta e flessibile, si adatta facilmente a qualsiasi ambiente. Adatta per automatizzare processi artigianali.



COMPATTA

FACILE DA UTILIZZARE

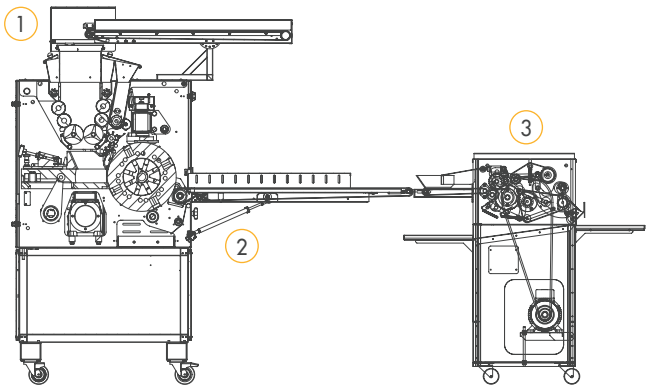
PLUG & PLAY

SEMPLICE E VELOCE DA PULIRE

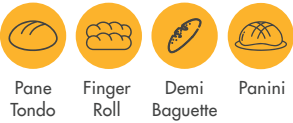
VERSIONE SUPER E SUPERFLEX

TECNOLOGIA
SUPERFLEX

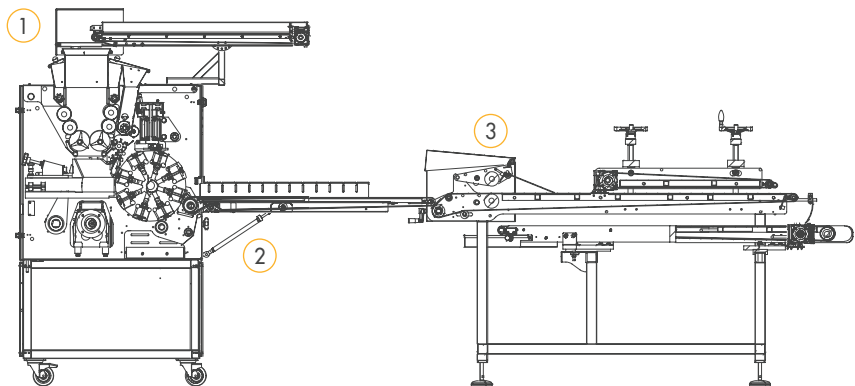
LINEA P-1



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-1	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVP . Le forme arrotondate entrano poi nella formatrice FX , che le modella nei formati di pane desiderati.	1 TPC
			2 SVP
			3 FX

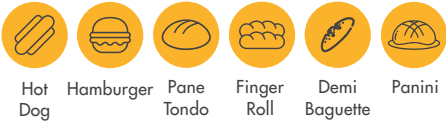


LINEA P-2

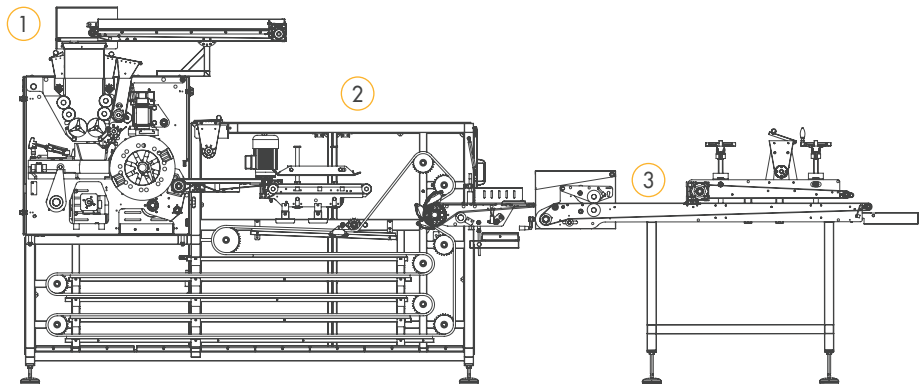


CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-2	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVP . Successivamente, le forme arrotondate entrano nella stazione di formatura MDS-RT con tappeto di ritorno,, che le modella nei formati di pane desiderati.	1 TPC
			2 SVP
			3 MDS-RT

500 mm



LINEA P-3



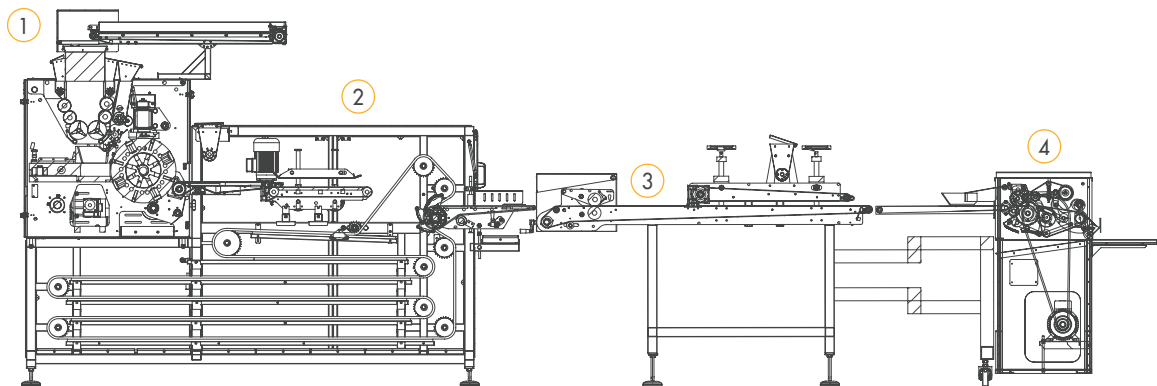
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-3	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta automaticamente la spezzatrice-arrotondatrice SVPC con cella di puntatura integrata. Successivamente le forme arrotondate entrano nella stazione di formatura MDS-LN , che le modella nei formati di pane desiderati.	1 TPC
			2 SVPC
			3 MDS-LN



500 mm 700 mm



LINEA P-4



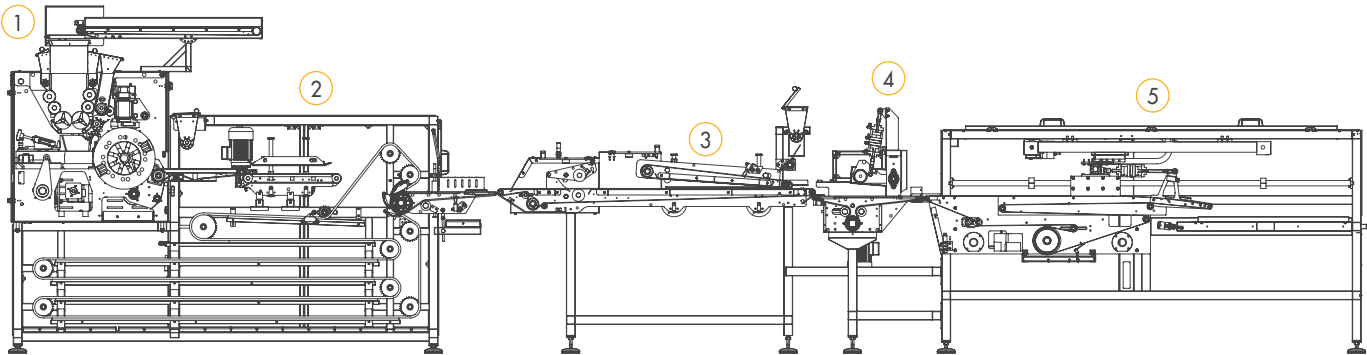
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-4	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta la spezzatrice-arrotondatrice SVPC con cella di puntatura integrata. Successivamente le forme arrotondate entrano nella stazione di formatura MDS-LN ed infine nella formatrice FX , che le modella nei formati di pane desiderati.	1 TPC
			2 SVPC
			3 MDS-LN
			4 FX



500 mm



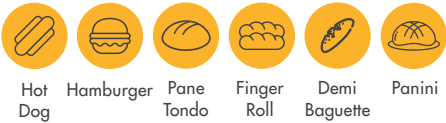
LINEA P-5



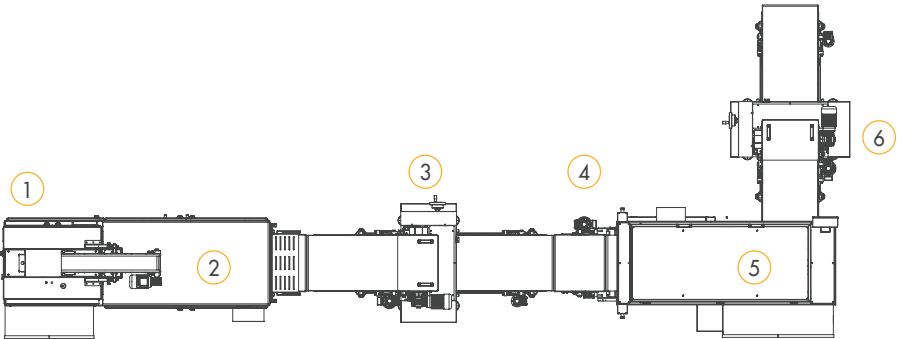
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-5	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta automaticamente la spezzatrice-arrotondatrice SVPC con cella di puntatura integrata. Successivamente le forme arrotondate entrano nella stazione di formatura MDS-LN , che le modella nei formati di pane desiderati. Infine i prodotti vengono allineati grazie al sistema di allineamento ALL e posizionati automaticamente sulle teglie attraverso il tappeto a strappo TPS .	1 TPC 2 SVPC 3 MDS-LN 4 ALL 5 TPS



500 mm700 mm



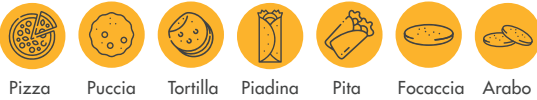
LINEA P-6/L



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-6/L	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta automaticamente la spezzatrice-arrotondatrice SVPC con cella di puntatura integrata. La stazione di laminazione LAM lamina le forme arrotondate nel primo senso. Le unità sagomate vengono quindi allineate grazie al sistema di allineamento TP-RIF ed entrano nel tappeto a strappo TPS , che le trasferisce su un ultimo tappeto orientato a 90°. Quest'ultimo tappeto conduce i prodotti alla seconda stazione di laminazione LAM , dove si ottiene la formatura di pizze, pucce, piadine e di tutti quei prodotti laminati con diametro inferiore ai 23 cm.	1 TPC 2 SVPC 3 LAM 4 TP-RIF 5 TPS 6 LAM



500 mm



LINEA P-7/L

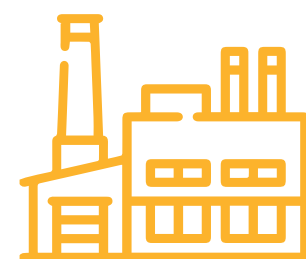


CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
P-7/L	Fino a 6.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC , il quale alimenta automaticamente la spezzatrice-arrotondatrice SVPC con cella di puntatura integrata. La doppia stazione di laminazione LAM (x2) lamina i pezzi nel primo senso. Le unità sagomate vengono allineate grazie al sistema di allineamento TP-RIF ed entrano nel tappeto a strappo TPS , che le posiziona su un ultimo tappeto orientato a 90°. Quest'ultimo conduce i prodotti alla seconda doppia stazione di laminazione LAM (x2) , dove si realizza la formatura di pizze, pucce, piadine e di tutti quei prodotti ottenibili tramite laminazione con diametro inferiore ai 23 cm.	1 TPC 2 SVPC 3 LAM(x2) 4 TP-RIF 5 TPS 6 LAM(x2)



700 mm





INDUSTRIALE

4.000 - 12.000 pz/h

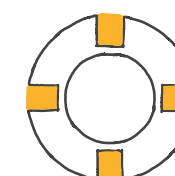
3 - 8 File

SVI

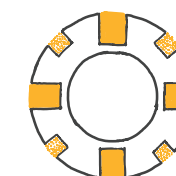
ARROTONDATRICE VOLUMETRICA AUTOMATICA

Soluzione perfetta per panifici semi-industriali. La performance della produzione è personalizzabile, sino a raggiungere i 12.000 pz/h. Il suo abbinamento ideale è con soluzioni di mini-linee, pensate per supportare i clienti nella gestione delle attività industriali.

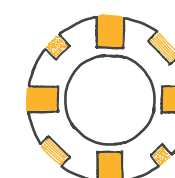
TAMBURI DISPONIBILI



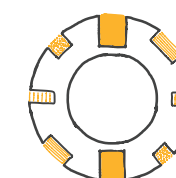
SA



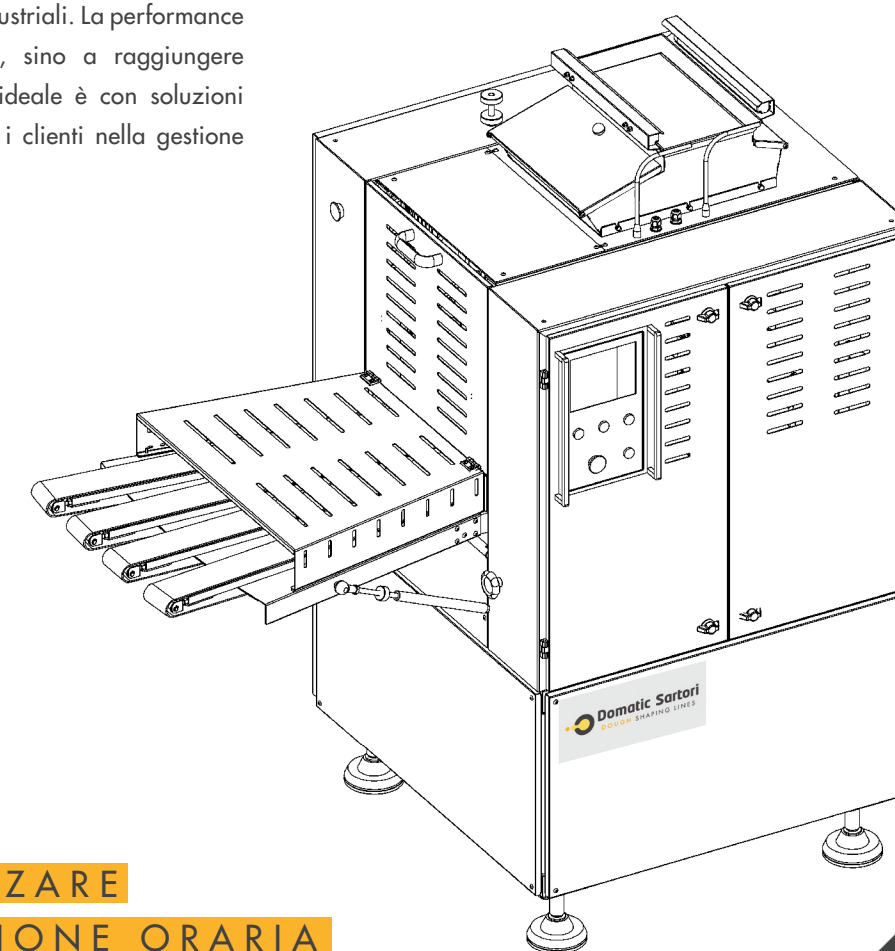
DA



SF3



SF4



FACILE DA UTILIZZARE

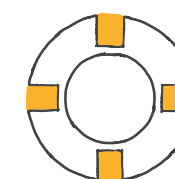
ELEVATA PRODUZIONE ORARIA

SEMPLICE E VELOCE DA PULIRE

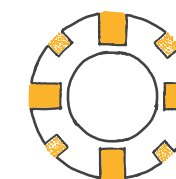
VERSIONE SUPER E SUPERFLEX

TECNOLOGIA
SUPERFLEX

SOLUZIONI
SVI

**TAMBURI DISPONIBILI**

SA



DA

ELEVATA VELOCITÀ INDUSTRIALE

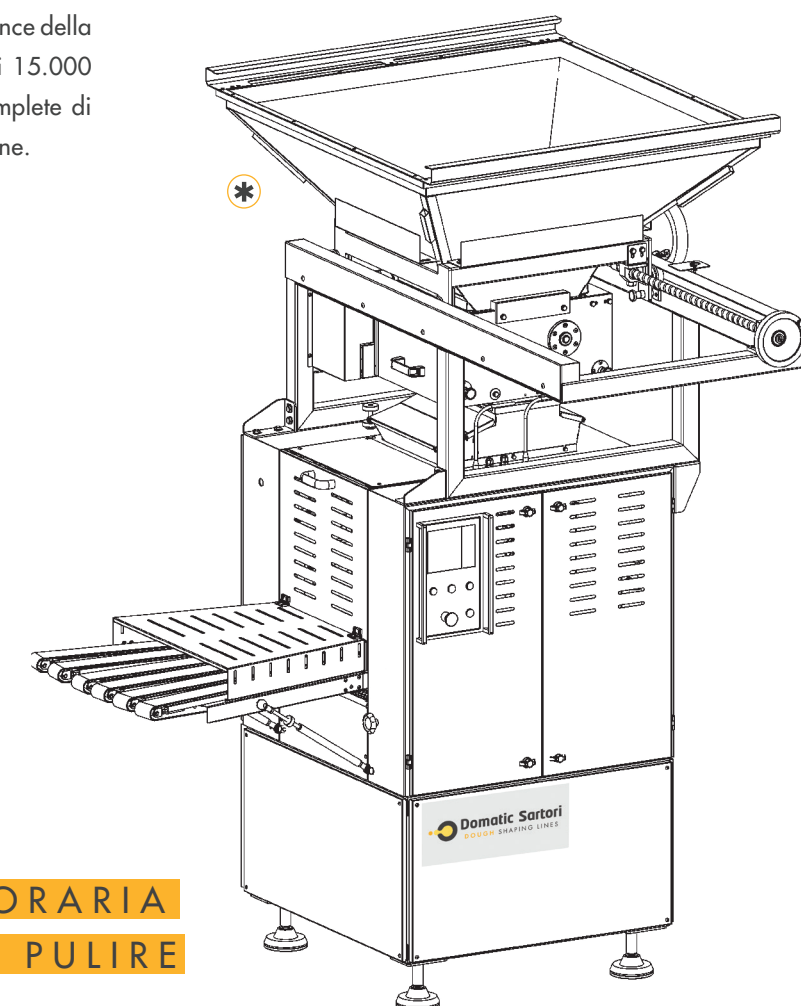
7.500 - 15.000 pz/h

5 - 10 File

SVI+

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE VOLUMETRICA AUTOMATICA

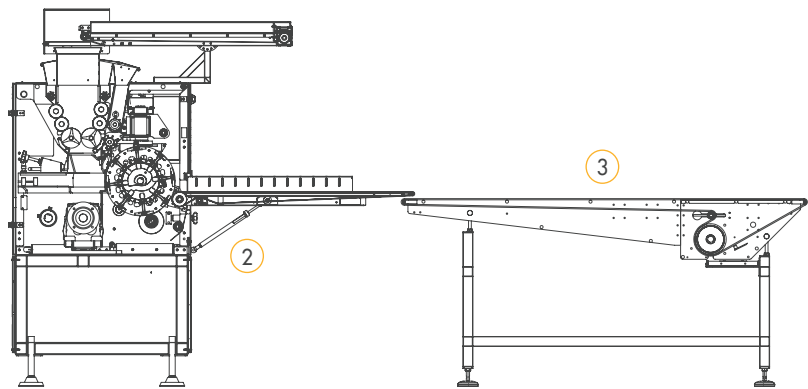
Soluzione perfetta per panifici industriali. La performance della produzione è personalizzabile, sino a raggiungere i 15.000 pz/h. Il suo abbinamento ideale è con soluzioni complete di linea, pensate per grandi impianti ad alta automazione.

**ALTE PRESTAZIONI****ELEVATA PRODUZIONE ORARIA****SEMPLICE E VELOCE DA PULIRE****VERSIONE SUPER**

* L'eccellenza della performance produttiva si raggiunge con l'aggiunta della TR-SP al modello SVI+.

SOLUZIONI
SVI+

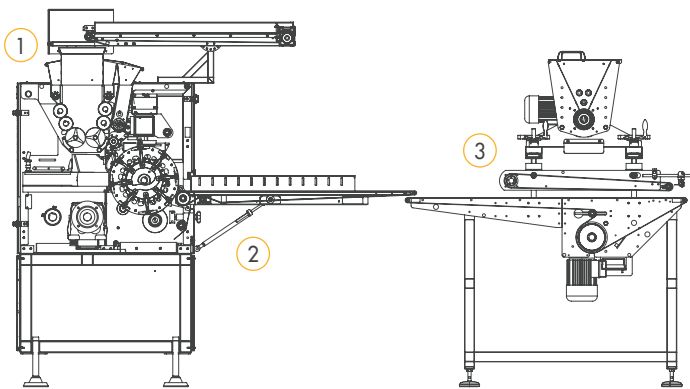
LINEA I-1



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-1	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, vengono trasferite sul nastro trasportatore di deposito motorizzato TP che permette all'operatore di movimentare i prodotti.	1. TPC
			2. SVI/SVI+
			3. TP



LINEA I-2

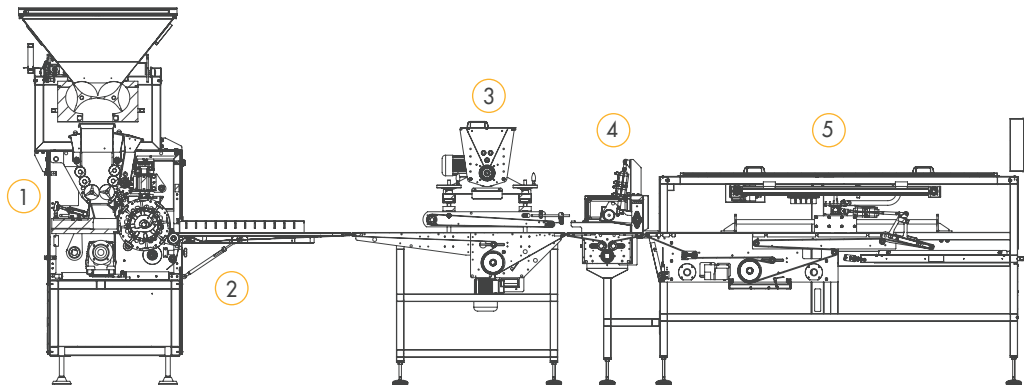


CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-2	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, entrano nella stazione di formatura DTM , che le modella nei formati di pane desiderati.	1. TPC
			2. SVI/SVI+
			3. DTM

700 mm



LINEA I-3



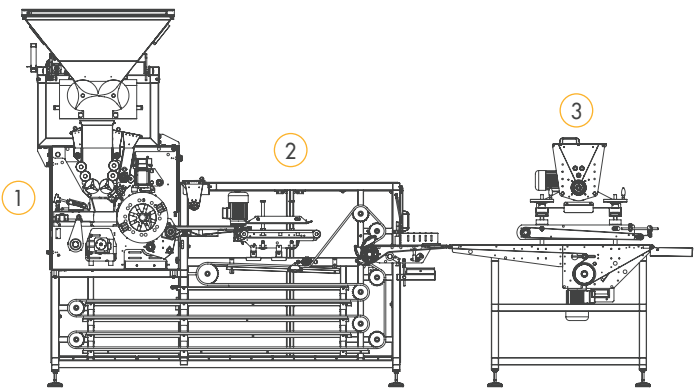
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-3	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia di alimentazione TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice automatica SVI/SVI+ . Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura DTM , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati. Infine i prodotti vengono allineati grazie al sistema di allineamento ALL e posizionati automaticamente sulle teglie attraverso il tappeto a strappo TPS .	1. TR-SP
			2. SVI/SVI+
			3. DTM
			4. ALL
			5. TPS



700 mm 900 mm



LINEA I-4

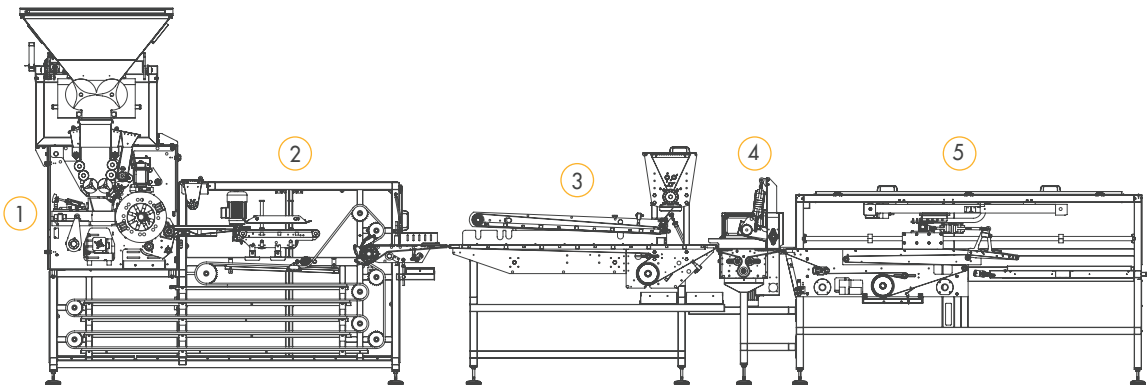


CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-4	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice automatica SVIC con cella di puntatura integrata. Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura DTM , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati.	1. TR-SP
			2. SVIC
			3. DTM

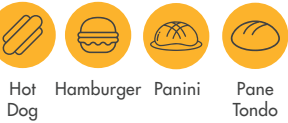
700 mm 900 mm



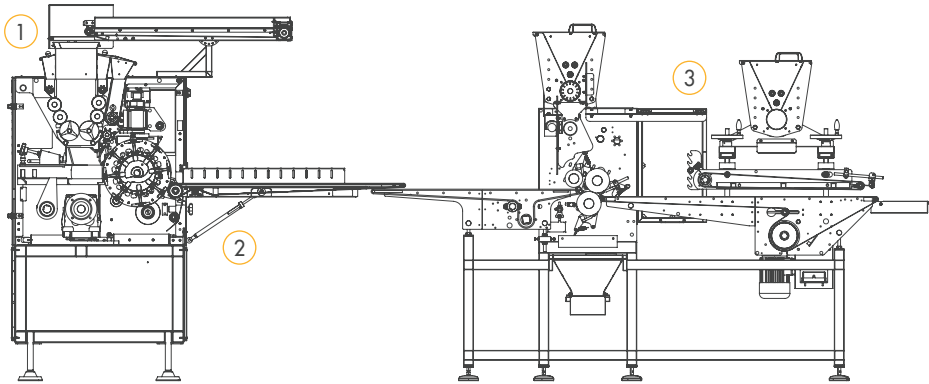
LINEA I-5



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-5	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice automatica SVIC con cella di puntatura integrata. Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura DTM , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati. Infine i prodotti vengono allineati grazie al sistema di allineamento ALL e posizionati automaticamente sulle teglie attraverso il tappeto a strappo TPS .	1. TR-SP
			2. SVIC
			3. DTM
			4. ALL
			5. TPS
 		 	    Hot Dog Hamburger Panini Pane Tondo



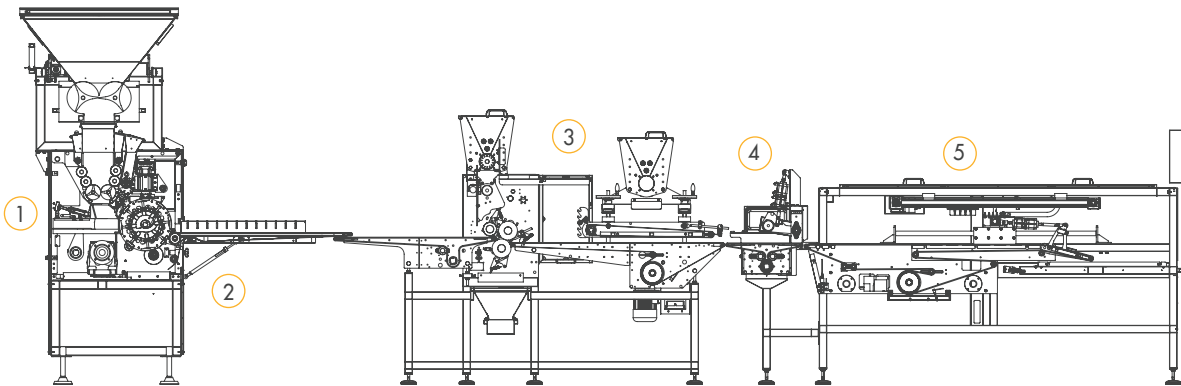
LINEA I-6



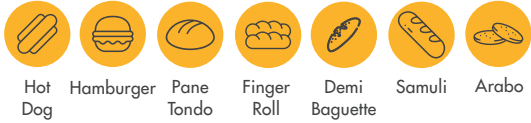
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-6	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene depositato manualmente sul nastro di alimentazione TPC che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura industriale MDS-PRO , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati.	1. TPC
			2. SVI/SVI+
			3. MDS-PRO
700 mm 900 mm		       Hot Dog Hamburger Pane Tondo Finger Roll Demi Baguette Samuli Arabo	



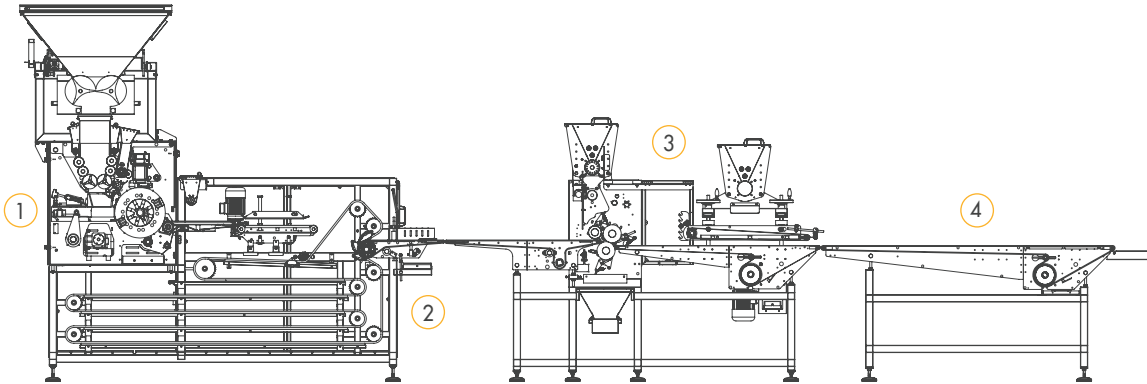
LINEA I-7



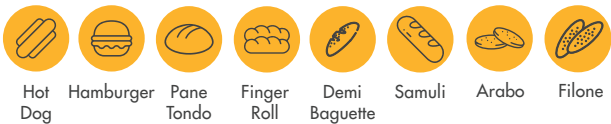
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-7	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura industriale MDS-PRO , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati. Infine i prodotti vengono allineati grazie al sistema di allineamento ALL e posizionati automaticamente sulle teglie attraverso il tappeto a strappo TPS .	1. TR-SP
			2. SVI/SVI+
			3. MDS-PRO
			4. ALL
			5. TPS
		700 mm 900 mm  Hot DogHamburgerPane TondoFinger RollDemi BaguetteSamuliArabo	



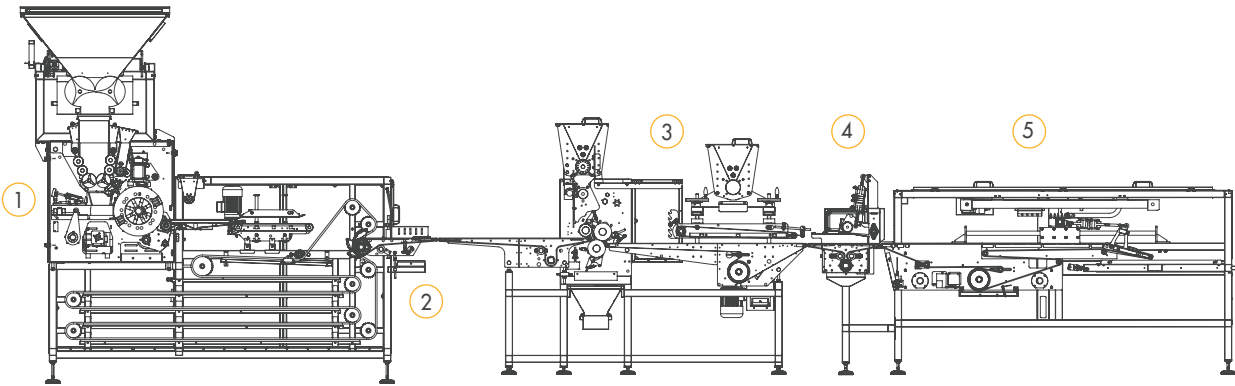
LINEA I-8



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-8	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia di alimentazione TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVIC con cella di puntatura integrata. Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura industriale MDS-PRO , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati. Infine, i prodotti arrivano sul nastro trasportatore di deposito motorizzato TP , che consente all'operatore di movimentarli.	1. TR-SP
			2. SVIC
			3. MDS-PRO
			4. TP
		700 mm 900 mm	Hot Dog Hamburger Pane Tondo Finger Roll Demi Baguette Samuli Arabo Filone



LINEA I-9

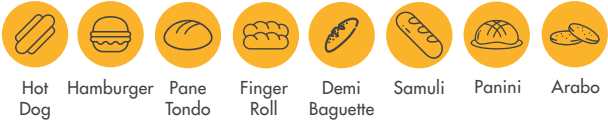


CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-9	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia di alimentazione TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVIC con cella di puntatura integrata. Le forme arrotondate, in uscita dalla macchina, passano nella stazione di formatura industriale MDS-RPO , dove vengono modellate nei formati di pane desiderati. Infine i prodotti vengono allineati grazie al sistema di allineamento ALL e posizionati automaticamente sulle teglie con il tappeto a strappo TPS .	1. TR-SP 2. SVIC 3. MDS-PRO 4. ALL 5. TPS

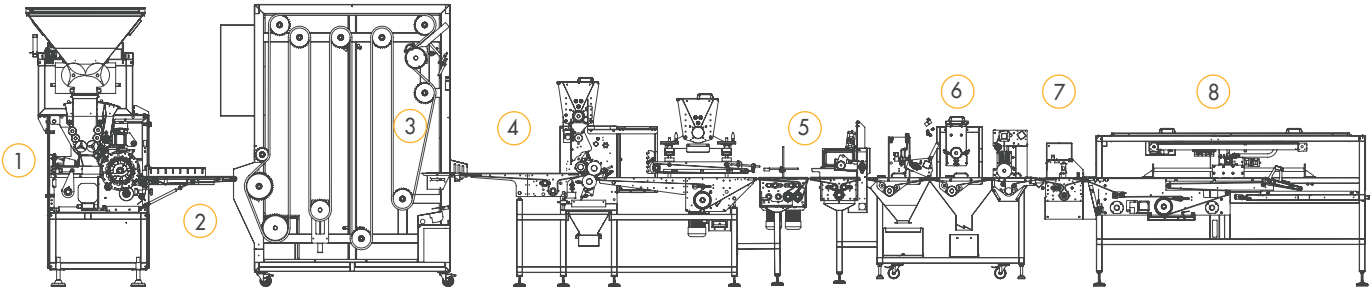


700 mm

900 mm



LINEA I-10



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-10	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate entrano nella cella di puntatura CLA per un tempo di riposo adeguato. La stazione di formatura industriale MDS-PRO le modella nei formati di pane desiderati. Le unità sagomate vengono allineate grazie al sistema di allineamento ALL , passando attraverso il sistema di distribuzione semi DDS che spruzza il prodotto e successivamente deposita il topping desiderato. Infine, i prodotti vengono nuovamente allineati e posizionati automaticamente sulle teglie con il tappeto a strappo TPS .	1. TR-SP 2. SVI/SVI+ 3. CLA 4. MDS-PRO 5. TP-MOD+RL-ALL 6. DDS 7. TP-MOD+RL-ALL 8. TPS

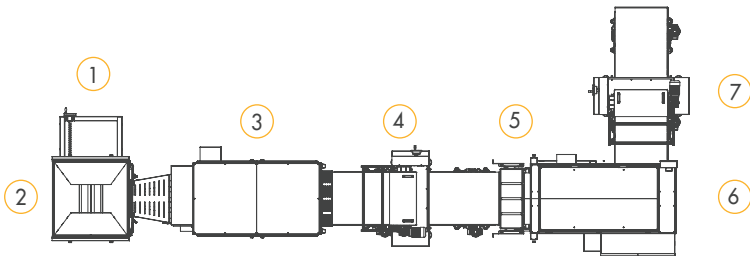


700 mm

900 mm



LINEA I-11/L

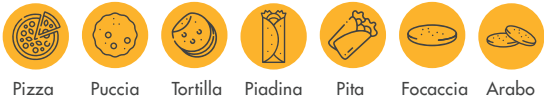


CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-11/L	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate entrano nella cella di puntatura CLA per un tempo di riposo adeguato. La stazione di laminazione LAM lamina i pezzi nel primo senso. Le unità sagomate vengono allineate grazie al sistema di allineamento TP-RIF ed entrano nel tappeto a strappo TPS che le posiziona su un altro tappeto orientato a 90°. Quest'ultimo tappeto conduce i prodotti alla seconda stazione di laminazione LAM , dove si ottiene la formatura di pizze, pucce, piadine e tutti quei prodotti ottenibili tramite laminazione con diametro inferiore ai 23 cm.	1. TR-SP 2. SVI/SVI+ 3. CLA 4. LAM 5. TP-RIF 6. TPS 7. LAM

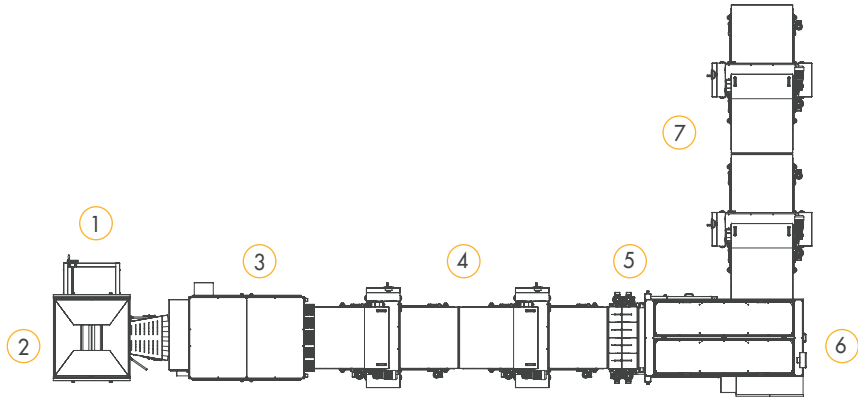


700 mm

900 mm



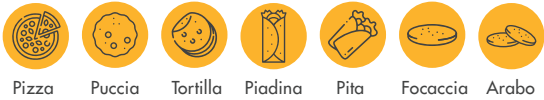
LINEA I-12/L



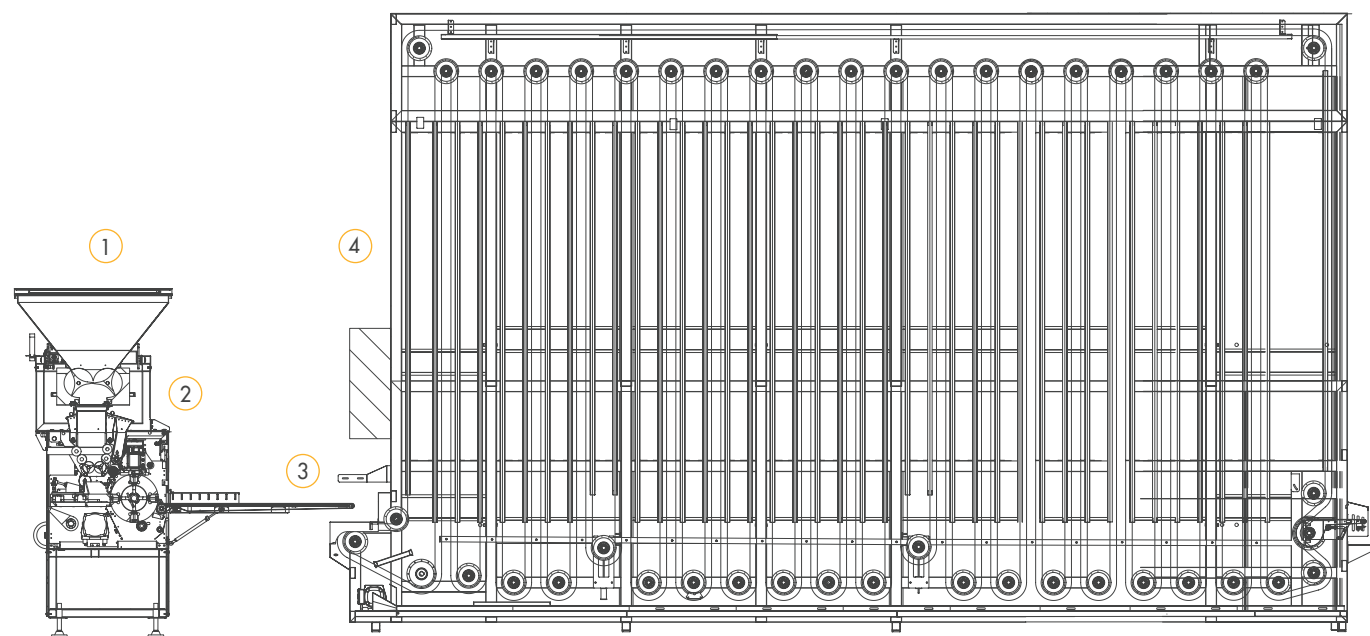
CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-12/L	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Le forme arrotondate entrano nella cella di puntatura CLA per un tempo di riposo adeguato. La doppia stazione di laminazione LAM (x2) lamina i pezzi nel primo senso. Le unità sagomate vengono allineate grazie al sistema di allineamento TP-RIF ed entrano nel tappeto a strappo TPS che le posiziona su un ulteriore tappeto orientato a 90°. Quest'ultimo tappeto conduce i prodotti alla seconda doppia laminazione LAM (x2) , dove si ottiene la formatura di pizze, pucce, piadine e tutti quei prodotti ottenibili tramite laminazione con diametro inferiore ai 23 cm.	1. TR-SP 2. SVI/SVI+ 3. CLA 4. LAM (x2) 5. TP-RIF 6. TPS 7. LAM (x2)



700 mm



LINEA I-13



CODICE	PRODUZIONE ORARIA	DESCRIZIONE	MACCHINARI
I-13	Fino a 15.000 pz/h* in base al prodotto/gr	L'impasto viene caricato nella tramoggia TR-SP che alimenta automaticamente la spezzatrice arrotondatrice SVI/SVI+ . Il tappeto moltiplicatore TP-MULTI raddoppia il numero di file (da 4 a 8 oppure da 5 a 10). Infine, le forme arrotondate entrano nella cella di lievitazione CLA per un tempo di riposo adeguato, di circa un'ora. Il nastro di uscita della cella è adatto per alimentare le friggitrici automatiche.	1. TR-SP 2. SVI/SVI+ 3. TP-MULTI 4. CLA

NOTE

DOMATIC SRL

Via dell'Artigianato, 3
36034 - Malo (VI) - Italy

T. + 39 0445 1428043

trade@domatic Sartori.com
www.domaticsartori.com

