

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://sottoriva.nt-rt.ru> || svq@nt-rt.ru

Gruppo automatico per pane arrotolato Automatic unit for rolled bread

DUETTO 2

Disponibile anche
nella versione S.

Available also
in S version.



Il gruppo automatico Mod. DUETTO2 è adatto per medie produzioni di pane avvolto o solo spezzato tipo ciabatta. DUETTO2 è una macchina adatta a lavorare sia con paste tenere che con paste dure e si contraddistingue per l'alta efficienza e per la qualità del prodotto finale.

Struttura e carter in acciaio inox. Formatrici a 4 cilindri di larghezza utile 500 mm complete di antiscarto. Taglio effettuato a 1-2-3-4-6 vie (3 opzionale) con coltelli divisori intercambiabili. Pannello di comando equipaggiato con visualizzatore touch screen per il monitoraggio elettronico di tutti i parametri di produzione. Selezione programmi da 01 a 50 con possibilità di nominarli in base al prodotto. Impostazione elettronica del peso variabile da 20 a 1250 gr ca. Impostazione elettronica della lunghezza prodotto fino a 240 mm. Aggiustamento in fase di lavorazione del tipo pasta "+Soft -Soft" per avere un corretto riferimento con il peso specifico del pezzo tagliato. Conteggio pezzi incrementale e decrementale con arresto della spezzatrice a fine conteggio. Visualizzazione produzione oraria. Impostazione riferimento numero vie, spessore laminazione e posizione formatrici.

The automatic unit Mod. DUETTO 2 is for small and medium-sized production of rolls and ciabatta bread. It is a machine suitable to work both soft and hard dough and it stands out for its high efficiency and the quality of the final product.

Stainless steel structure and cover. Four-roller moulder with working width of 500 mm equipped with adjusting device. Cutting at 1-2-3-4-6 rows (3 OPTIONAL) with interchangeable knives. Control panel with touch-screen to electronically monitor all the production parameters. Selection of programs from 01 to 50 with the possibility to rename them according to the product. Electronic setting of the weight variable from about 20 to 1250 g. Electronic setting of the product length until 240 mm. Adjustment during the dough processing phase "+Soft /-Soft" for a correct reference with the specific weight of the cut piece. Incremental and decremental pieces counter with divider stop at the end of the counting. Hourly production visualization. Setting of rows number, sheeting thickness and moulders position.



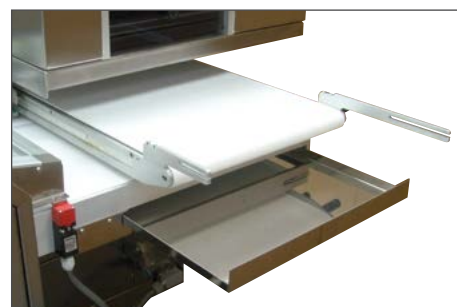
Speciale divaricatore ad una e due file a tappeto plastico antiaderente di grande spessore e resistenza.

Special spreading device at one and two rows with no sticky high thickness plastic chain.



Particolare del filonatore per la produzione di filoni e baguette posizionato nei tappeti di riposo tra la prima e la seconda formatrice.

Pressing moulding board to mould finger rolls and baguette. The device is situated inside the machine between the first and the second moulder.



Tappeti di riposo estensibili per la lavorazione della ciabatta con vassoio in acciaio inox di recupero pezzi e farina.

Extensible resting belt for the ciabatta pick up complete with stainless steel drawer.