

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
Нижегород (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
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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

www.pietroberto.nt-rt.ru | | pot@nt-rt.ru

**Технические характеристики на
подъемники двухколонные SR14, бункеры с
дозатором-загрузчиком DPV 1000,
двухцилиндровые измельчители R
компании **Pietroberto****

Tramoggia con dosatore di alimentazione

Hopper with feeding batcher

Attrezzatura costituita da una intelaiatura in acciaio che sopporta una tramoggia della capacità di 1000 kg, in acciaio inox teflonata internamente e irrobustita da nervature.

L'abbinamento alla tramoggia di carico della spezzatrice volumetrica sottostante consente di leggere, tramite fotocellula, il bisogno di pasta sulla tramoggia della stessa provocando l'apertura del coltello sottostante del dosatore che scarica circa 45 kg pasta.

Richiuso il coltello inferiore si apre automaticamente quello superiore fino al riempimento del vano tra i due. Ad una nuova richiesta della spezzatrice si chiude il coltello superiore e si apre quello inferiore. Il ciclo si ripete infinite volte.

La possibilità di scaricare sulla tramoggia una vasca di pasta è data da un consenso automatico tramite fotocellula.

L'accesso alla zona pericolosa dei coltelli è impedita da una protezione antinfortunistica. Una protezione non consente il funzionamento se manca la presenza della spezzatrice volumetrica sottostante.

Il comando dei due coltelli è pneumatico con due cilindri indipendenti.

In assenza di aria o tensione i coltelli rimangono nella loro posizione e, grazie ad una speciale elettrovalvola, liberi di muoversi.

L'impianto pneumatico è completo di filtro a secco. Non è prevista alcuna manutenzione.

Fitting made up of a steel frame to support a hopper with a 1000 kg capacity made of Teflon lined stainless steel, reinforced with a ribbed stainless steel mesh.

When combined with the loading hopper, the volumetric divider underneath uses a photocell to read its dough requirement on the hopper thus causing the batcher cutter below to open and unload approx. 45 kg of dough.

After closing the bottom cutter again, the top bottom cutter automatically opens until the gap between both is filled up. When the divider next requires, the top cutter closes and the bottom cutter opens. The cycle will be repeated infinitely.

An automatic enabling switch via a photocell allows a bowl full of dough to be unloaded onto the hopper. Access to the cutter danger zone is prevented by a safety guard. A guard does not allow operation if



the volumetric divider is not present. Both cutters are pneumatically driven with two independent cylinders. With air or electricity cut off, the cutters stay in their position and, due to a special solenoid valve, are free to move. Pneumatic system is fitted with a dry filter. The machine is maintenance-free.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Pressione di alimentazione	6 Atm
Boost	
Capacità tramoggia superiore	1000 Kg
Upper hopper capacity	
Capacità tramoggia volumetrica	160 Kg
Volumetric divider hopper capacity	
Quantità pasta tagliata	max 45 Kg ogni 30"
Divided dough capacity	max 45 Kg each 30"

DPV 1000

pietrobeto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

SOLLEVATORI

Elevator



Sollevatore - Rovesciatore

Elevator - Tipper



Struttura di nuova concezione che permette di rovesciare perfettamente, senza bisogno di scioglimento, le vasche di qualsiasi tipo di impastatrice e le bacinelle delle planetarie.

Rovescia direttamente sia sul piano di lavoro sia sulle tramogge delle spezzatrici e dei mandapasta. Le ridotte dimensioni d'ingombro e la velocità di sollevamento, caratterizzano ulteriormente questo nuovo modello. Praticissimo sistema di aggancio e sgancio del carrello. Dispositivo di finecorsa-vasca superiore e inferiore a doppio circuito.

Viene fornito per qualsiasi altezza di rovesciamento, a seconda delle esigenze. Può lavorare anche con due vasche di differente capacità. È dotato di un sistema antinfortunistico secondo le disposizioni di legge. Viene costruito in versione destra o sinistra.

Structure of new concept which allows to perfectly turn over, with no need for a chute, the bowls of any type of mixer and planetary mixer. It turns over directly on the working bench, either on the hopper of the dividers or of the dough feeding hoppers.

The reduced overall dimensions and the lifting speed, are peculiar features of this new model.

Very practical hooking and unhooking system of the trolley. Superior and inferior bowl run-ending device on double circuit. It is supplied for any tipping height according to the various needs.

It can work also with two bowls with different capacity.

It is equipped with a safety system according to the Laws in force.

It is available in two different models: with column on the left side or on the right side.

Modello Model	Potenza installata Installed power	Peso Weight
	kW	Kg
SR14	1,5/2,2*	505
SR18	1,5/2,2*	535
SR21	1,5/2,2*	565
SR26	1,5/2,2*	620
SR29	1,5/2,2*	650

*Solo per vasche da 250 e 300 kg / Only for bowls of 250 and 300 kg

SR

Sollevatore a doppia colonna

Double column elevator

E' una struttura in acciaio composta da due montanti collegati tra loro da uno zoccolo di base in modo tale da essere facilmente smontabili. Le caratteristiche di robustezza di tale struttura permettono il sollevamento di vasche con capacità da kg 120 a 300.

Dispositivi elettrici e meccanici di azionamento danno sicurezza alle operazioni del sollevatore

L'inserimento del carrello negli agganci per il sollevamento è pratico e sicuro. Il sollevatore è montato su ruote e dopo il posizionamento definitivo può essere bloccato al pavimento. La salita può essere semiautomatica con rovesciamento ad impulsi od automatica con scarico totale.

La protezione antinfortunistica e la velocità di salita sono conformi alle norme di sicurezza.

Il pannello di comando e l'impianto elettrico sono in classe di protezione IP 55, i motori sono in classe IP 54. Come optional è disponibile il dispositivo di pulizia vasca.



This is a steel frame made of two struts connected to each other by a base so as it can be easily detached. The sturdy properties of this frame enable the lifting of bowl-trolleys with capacities from 120 to 300 kg).

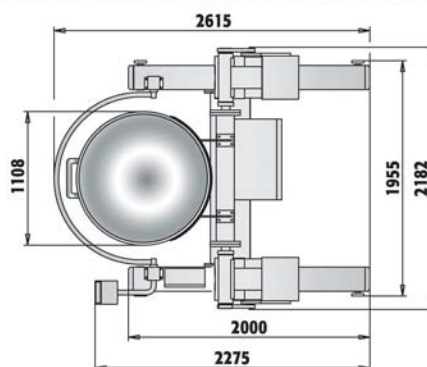
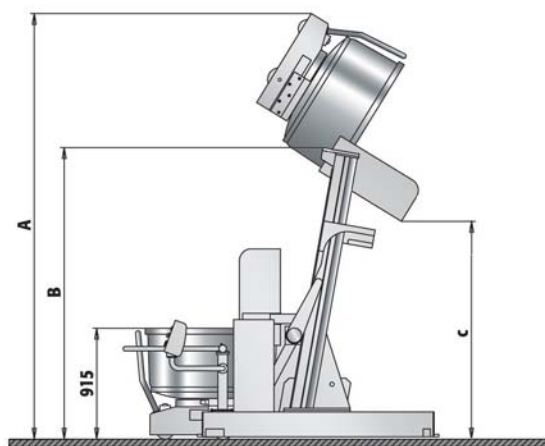
Electric and mechanical drive units ensure safety for lifting operations.

Fitting of the trolley into the lifting couplings is practical and secure. The elevator is mounted on wheels and after its final positioning it can be fixed to the floor.

The safety guard and lifting speed comply with safety standards. Control panel and wiring system conform to IP55 protection class, and motors to IP54 protection class.

A bowl cleaning unit is available as optional.

The machine is manufactured in compliance with current safety, health and electrical regulations. Authorization is required from the manufacturer for any applications differing from those envisaged.



Modello Model	Potenza installata Installed power	Peso Weight	A	B	C
	kW	Kg	mm	mm	mm
SRD 14	1,5/2,2*	960	3127	2017	1402
SRD 18	1,5/2,2*	1020	3525	2415	1800
SRD 21	1,5/2,2*	1080	3825	2715	2100
SRD 26	1,5/2,2*	1190	4315	3200	2585

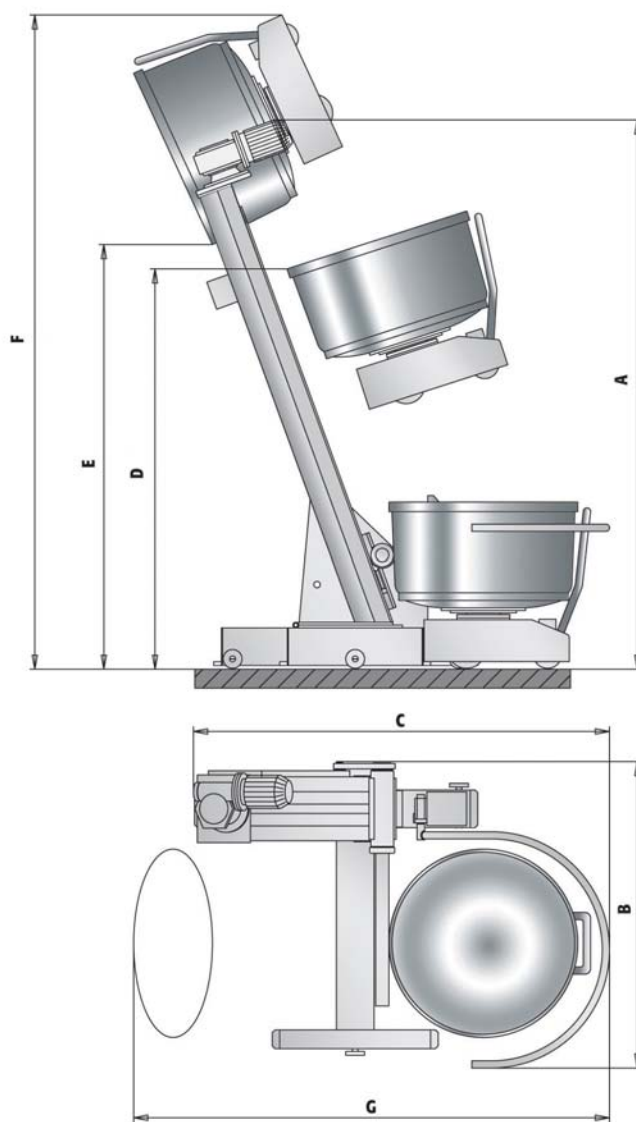
*Solo per le vasche da 250-300 Kg /Only for bowls of 250 and 300 kg

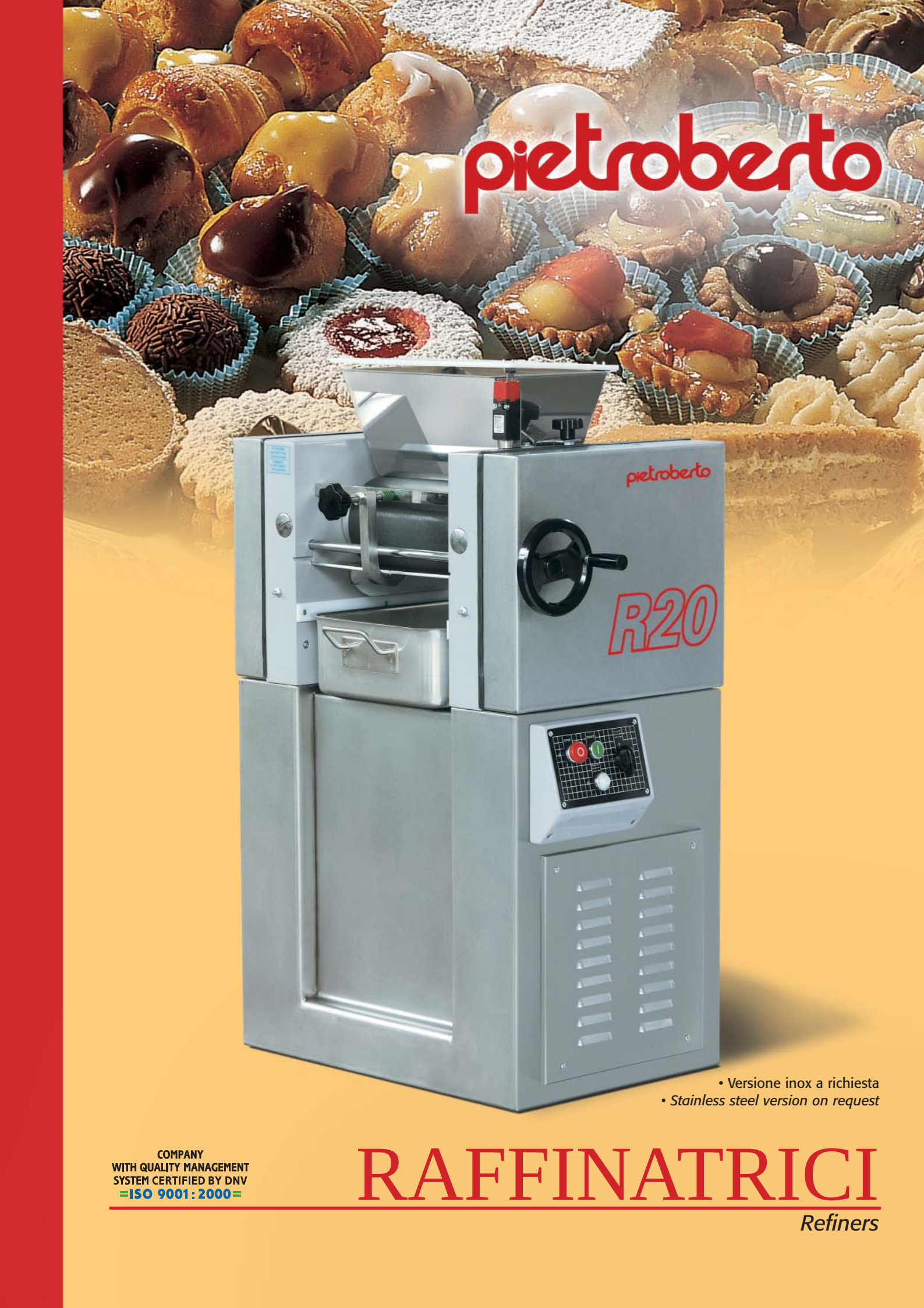


SRD

Modello		SR14	SR18	SR21	SR26
Model					
Carrello/Trolley Kg 120	A	2220	2620	2920	3420
	B	1500	1500	1500	1500
	C	1900	1890	2000	2190
Peso max soll.	D	1400	1800	2100	2600
Max lifting weight	E	1605	1990	2290	2790
Kg 390	F	2640	3040	3340	3840
	G	-	2080	2190	2370
Carrello/Trolley Kg 160	A	2220	2620	2920	3420
	B	1500	1500	1500	1500
	C	1930	1930	2040	2220
Peso max soll.	D	1400	1800	2100	2600
Max lifting weight	E	1540	1960	2260	2760
Kg 435	F	2640	3040	3400	3840
	G	2000	2150	2260	2440
Carrello/Trolley Kg 200	A	2220	2620	2920	3420
	B	1510	1510	1510	1570
	C	2040	2050	2150	2330
Peso max soll.	D	1400	1800	2100	2600
Max lifting weight	E	1575	1965	2265	2765
Kg 550	F	2700	3100	3400	3900
	G	2160	2300	2410	2590
Carrello/Trolley Kg 250	A	2220	2620	2920	
	B	1640	1640	2920	
	C	2100	2110	2220	
Peso max soll.	D	1400	1800	2100	
Max lifting weight	E	1560	1950	2250	
Kg 680	F	2820	3220	3520	
	G	2290	2430	2540	
Carrello/Trolley Kg 300	A	2220	2620		
	B	1700	1700		
	C	2290	2290		
Peso max soll.	D	1400	1800		
Max lifting weight	E	1550	1940		
Kg 890	F	2920	3220		
	G	2540	2680		

Dimensioni in mm
Dimensions in mm





pietroberto



- Versione inox a richiesta
- Stainless steel version on request

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

RAFFINATRICI

Refiners



Raffinatrice a due cilindri

Two cylinder refiner



La raffinatrice a due cilindri è una macchina robusta, compatta e di semplice uso.

L'impiego di particolari materiali per la costruzione degli organi di trasmissione e di supporto ed alcuni accorgimenti garantiscono un perfetto, silenzioso, duraturo funzionamento. I cilindri raffinatori sono costruiti con uno speciale amalgama che li rende durissimi; la tramoggia di carico e la bacinella di raccolta del prodotto lavorato, sono in acciaio inox.

R20TR

A richiesta può essere applicato il tritamandorle che frantuma velocemente e totalmente mandorle, paste secche ed altre sostanze alimentari in frammenti più o meno grossi grazie alla regolazione.

The two cylinder grinder is a strong, solid machine of simple use. The utilization of special materials for the construction of the support and transmission organs as well as a few particular modifications guarantee a perfect, silent and long operation. A special amalgam makes the refining cylinders more resistant.

The loading hopper and the collecting basin for the finished products are in stainless steel.

R20TR

On request the almond crusher can be supplied for the quick and complete crushing of almonds, dry pastries and other foodstuffs in smaller or larger pieces according to the setting.

R 20

Raffinatrice a tre cilindri

Three cylinder refiner

Macchina robusta, di linea semplice e moderna, particolarmente indicata per l'industria dolciaria. Dei tre cilindri quello centrale è oscillante e permette così una perfetta raffinazione ed una elevata produzione. I cilindri rimangono sempre perfettamente paralleli tra loro, quelli esterni sono facilmente regolabili per mezzo di un volantino. I cilindri raffinatori rettificati sono costruiti con uno speciale amalgama che li rende durissimi; raschiatori, ad essi applicati, e i convogliatori laterali sono facilmente estraibili e ciò consente un'accurata pulizia interna che garantisce l'igienicità della lavorazione. La tramoggia di notevole capacità e la bacinella sono in acciaio inox. Per soddisfare particolari esigenze, un dispositivo permette alla macchina di lavorare a soli due cilindri. Ingranaggi, bronzine ed alberi sono tutti lubrificati da un circuito d'olio.

La macchina è dotata di un dispositivo antinfortunistico. A richiesta può essere applicato il tritaman-dorle che frantuma velocemente e totalmente mandorle, paste secche ed altre sostanze alimentari in frammenti più o meno grossi grazie alla regolazione.

L'impianto elettrico lavora a bassa tensione ed è alloggiato in una custodia a tenuta stagna.

A sturdy machine with a simple modern line, particularly suitable for the confectionery industry.

Of the three cylinders the central one oscillates and thus allows perfect refining and a high production rate. The cylinders always remain perfectly parallel with one another; the outer ones are easily adjusted by means of a handwheel. A special amalgam makes the refining cylinders more resistant; the scrapers fitted on them and the lateral conveyors may be easily extracted for accurate cleaning of the inside, thus assuring hygienic working conditions.



The large-capacity hopper and the basin are stainless steel. To suit particular requirements, a device also allows the machine to operate with two cylinders only.

Gears, bushings and shafts are lubricated by oil circuit.

The machine is equipped with an accident-prevention device. On request the almond crusher can be supplied for a quick and complete crushing of almonds, dry pastries and other foodstuffs in smaller or larger pieces according to the setting.

The low tension electric installation is situated in a sealed housing.

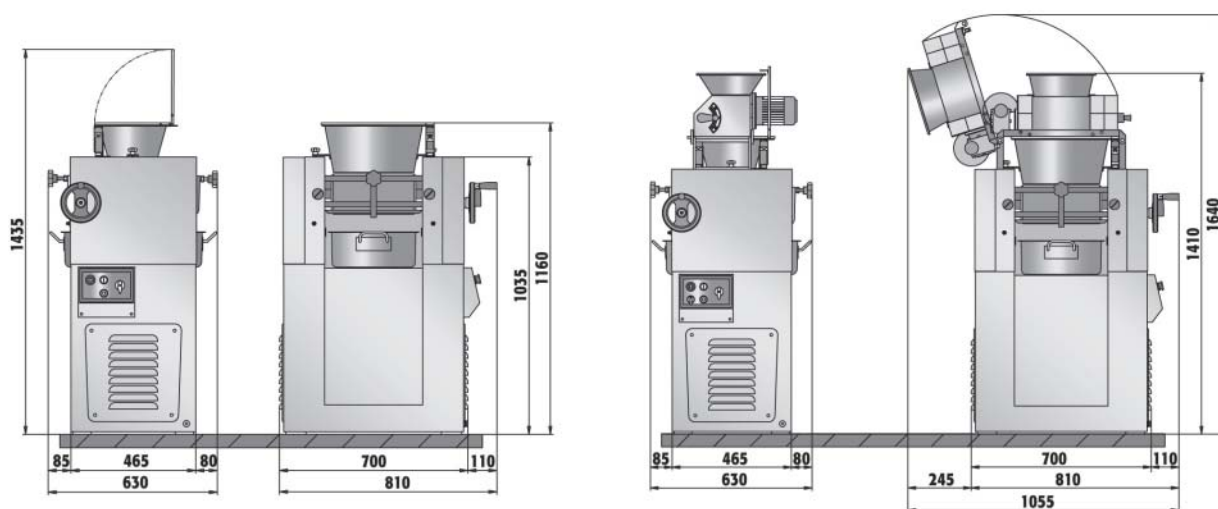
Modello Model	Potenza installata Installed power	Peso Weight
	kW	Kg
R20	1,2	210
R20TR	1,3	243
R40	3	815
R40TR	3,2	848



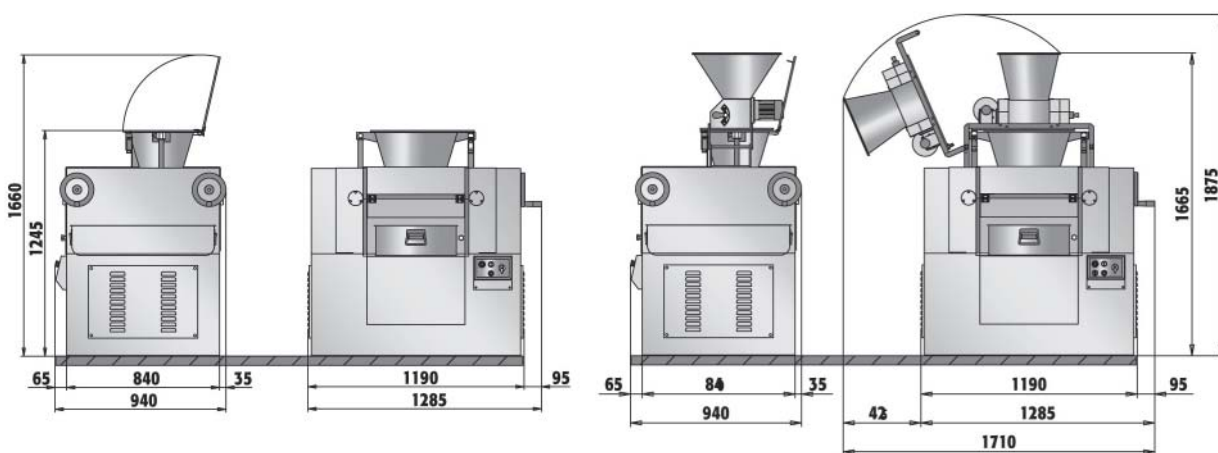
R40

R20 - R20TR

Dimensioni in mm
Dimensions in mm



R40 - R40TR



Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quanto previsto dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.
It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.pietroberto.nt-rt.ru | | pot@nt-rt.ru