sottoriva

Your future, our technology.

Athena Plus

Athena Plus DIVIDER ROUNDER

Spezzatrice arrotondatrice a 4, 5, 6 file, “heavy duty”, ad alta produttività, adatta a spezzare ed arrotondare la pasta per ottenere pane rotondo e con successive lavorazioni, pane stampato, hamburger, filoncini, pita e pizza. La macchina è adatta per lavorare paste tenere e semidure ed è dotata di una tramoggia in acciaio inox, teflonata, della capacità di 35 Kg ca.

La pasta viene trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella ed alla regolazione della compressione nelle camere di porzionatura. Tutto ciò permette di ovviare lo stress dovuto all’azione meccanica della macchina sulla pasta, realizzando il peso di pasta desiderato (Stop - Stress - System).
I pezzi di pasta, adeguatamente arrotondati tramite tamburo di arrotondamento, vengono depositati sui nastri divaricatori di uscita per essere prelevati o per essere depositati sulle successive macchine formatrici.

Heavy duty, high output divider rounder with 4, 5, 6 rows, suitable for dividing and rounding dough, to obtain round bread and with further processing, stamped bread, hamburger buns, finger rolls, pita and pizza.
The machine is suitable for working soft and semi-hard dough and has s/steel teflon-coated hopper of approx. 35 Kg capacity.

The dough is gently handled thanks to a star dosing system and adjustment of the pressure in the portioning chambers. All this avoids stress to the dough due to the mechanical action of the machine, producing the required weight of dough (Stop - Stress - System).
The dough pieces, properly rounded by rounding drum, are placed on the outfeed spreading belts for pick-up or for being placed on the subsequent moulders.

Pane rotondo,
Hamburger.

Round bread,
Hamburger buns.

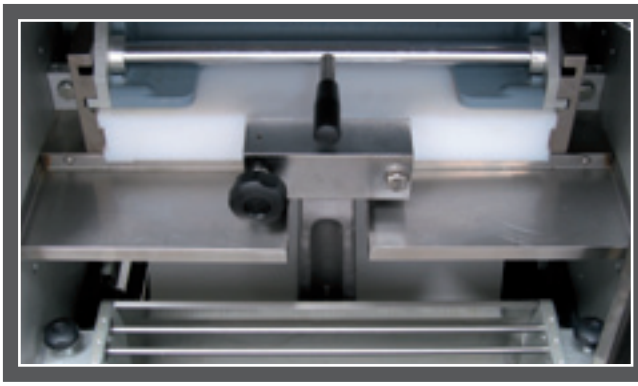
Athena Plus è disponibile nella versione elettronica con pannello di controllo **touch screen**, oppure nella versione meccanica con pannello elettromeccanico manuale.

*Athena Plus is available both in the electronic version with **touch screen** control panel and in mechanical version with manual electromechanical panel.*

Componenti e caratteristiche - *Equipment and features*

Sistema di trattamento della pasta **Stop - Stress - System**, realizzato tramite la regolazione della pressione del pistone di compressione e tramite il sistema di dosatura a stella della pasta nella camera di compressione.

Stop - Stress - System *operated by the adjustment of the compression piston pressure and dough dosing star system in the compression chamber.*

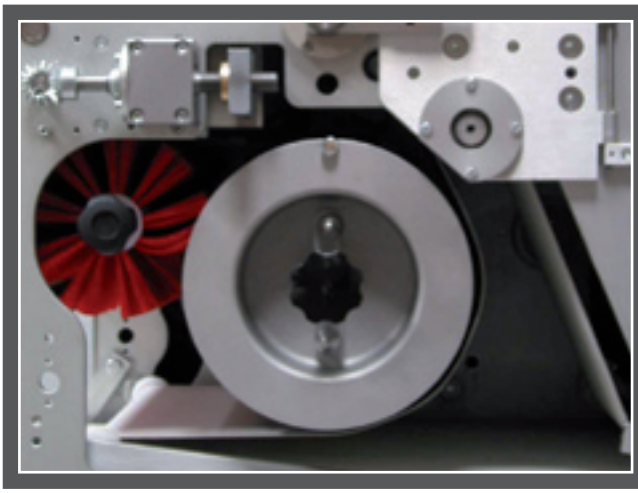


Grazie all'utilizzo di materiali plastici ad alto contenuto tecnologico, Athena Plus è in grado di lavorare **senza l'utilizzo di olio di lubrificazione** dei pistoni. Questa sua peculiarità assicura economia di lavoro e maggiore pulizia.

The Athena Plus works with a pistons ***oil free system*** *thanks to the high technology plastic materials used. This peculiarity assures working economy and much cleaning.*

Con una semplice operazione manuale e senza togliere nessun componente, è possibile bloccare una o più camere di porzionatura.

With a simple manual operation and without moving any components, it is possible to block one or more portioning chambers.



L'arrotondamento avviene tramite un **tamburo arrotondatore**, facilmente intercambiabile a seconda del peso richiesto.
Questo sistema permette di ottenere alte velocità di lavoro garantendo sempre un perfetto arrotondamento.
È inoltre possibile effettuare, durante il lavoro, la regolazione elettronica della velocità di arrotondatura.

The rounding happens by means of a ***rounding drum*** *easily interchangeable according to the required weight. This system permits to obtain high working speeds as well as a perfect rounding. Moreover, during the working, it is possible to adjust electronically the rounding speed.*

Athena Large Plus

Il massimo della flessibilità
in una spezzatrice arrotondatrice da 25 a 700 gr.

ATHENA LARGE PLUS con testa intercambiabile in grado di lavorare a 1, 2, 3, 4, 5, 6 file con pezzature da 25 a 700 gr. Questi sistemi fanno dell'Athena una macchina unica ed innovativa in termini di flessibilità.

The maximum flexibility
for a divider rounder from 25 to 700 gr.

The ATHENA LARGE PLUS with the INTERCHANGEABLE DIVIDING HEAD is able to work at 1, 2, 3, 4, 5, 6 rows with a weight range from 25 to 700 gr (¾ oz to 24 oz). *These innovative systems make ATHENA a very flexible machine.*

6 File - *6 Pockets*

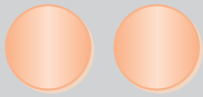
2 File - *2 Pockets*

1 Fila - *1 Pocket*

Disponibili blocchi pistoni a 1, 2, 3, 4, 5, 6 file; nelle immagini qui sopra, esempi di pistoni a 1, 2, 6 file.
Quando la macchina lavora ad una sola fila è adatta solo a spezzare e non ad arrotondare ed è particolarmente indicata per la produzione di baguettes e altri tipi di pane filonato.

Pistons available at 1, 2, 3, 4, 5, 6 rows (on the pictures 1, 2, 6 rows). The single pocket is just for dividing not for rounding and it is particularly suitable for baguettes and other type of long breads.

DATI TECNICI - *TECHNICAL FEATURES*

	File *Pockets*	Max produzione oraria *Max hourly production*	Pezzatura *Weight range*
6		**15.000** pcs/h	**25 - 130** gr **¾ - 4 ½** oz
5		**12.500** pcs/h	**25 - 160** gr **¾ - 5 ½** oz
4		**10.000** pcs/h	**30 - 210** gr **1 - 7 ½** oz
3		**7.500** pcs/h	**130 - 290** gr **4 ½ - 10 ½** oz
2		**5.000** pcs/h	**150 - 350** gr **5 ¼ - 12 ½** oz
1*		**2.500** pcs/h	**300 - 700** gr **10 ½ - 24** oz

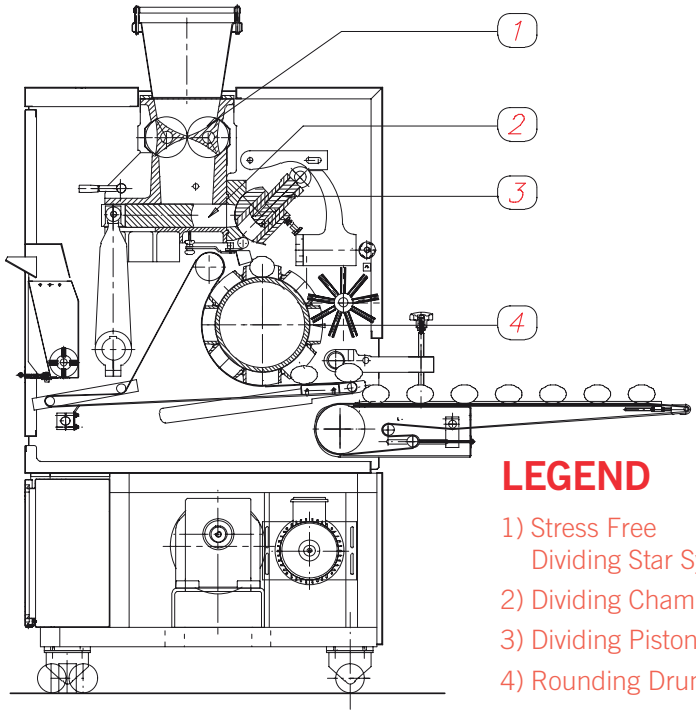
*Solo spezzatura - **Dividing only*

Dati tecnici - *Technical features*

Pesi e misure / *Weight and dimensions*	
Potenza installata / *Installed power*	4 KW / 5,45 HP
Dimensioni / *Size (LPH)*	1780*x1200x1800 mm
Dimensioni carton pallet / *Dimensions Carton pallet (LPH)*	1350x1300x2200 mm
Massa macchina / *Machine mass*	950 Kg / 2094 LBS
Massa carton pallet / *Carton pallet mass*	1050 Kg / 2314 LBS

*con tappeti divaricatori medi / **with medium spreading belts*

Modelli *Models*	Produzione oraria (pz/h) *Hourly production (pcs/h)*	Pezzatura *Weight range*
Athena 4 Plus	4.000 / 10.000	50 - 210 gr / 1,6 - 7,4 oz
Athena 5 Plus	5.000 / 12.500	30 - 130 gr / 1 - 4,48 oz
Athena 5-S Plus	5.000 / 12.500	45 - 160 gr / 1,5 - 5,5 oz
Athena 6 Plus	6.000 / 15.000	30 - 130 gr / 1 - 4,48 oz

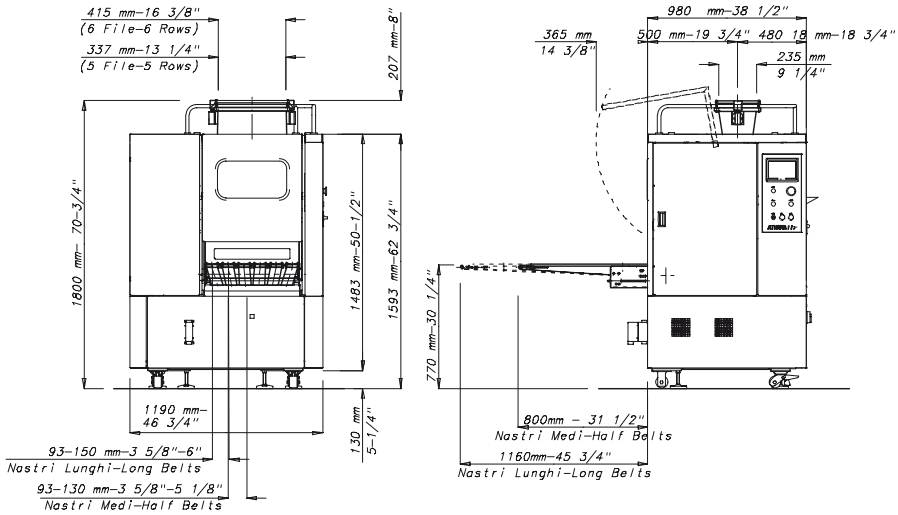


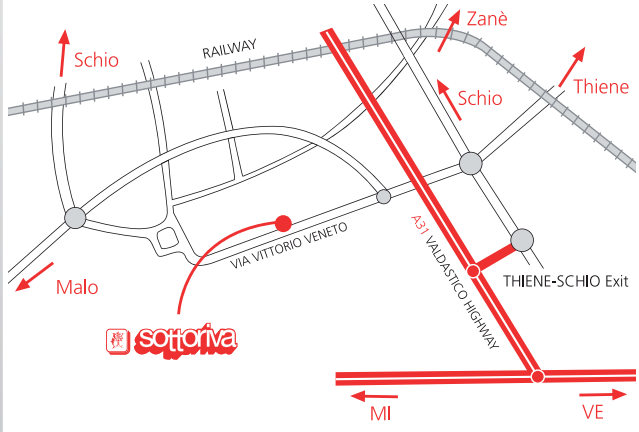
LEGEND

1) Stress Free Dividing Star System;
2) Dividing Chamber;
3) Dividing Pistons;
4) Rounding Drum;

La spezzatrice Athena grazie alle sue qualità, può esere utilizzata in una vasta serie di impianti automatici costruiti dalla sezione impianti della Sottoriva S.p.a. Grazie alla vasta gamma di impianti prodotti, il settore impiantistica della Sottoriva S.p.a. rappresenta oggi una realtà in grado di soddisfare tutte le esigenze della Clientela. È capace infatti di proporre impianti automatici, standard o speciali, costruiti su particolare richiesta dell'utilizzatore, sia per quanto riguarda il livello produttivo, la tipologia di prodotto e il grado di automatizzazione. Gli impianti Sottoriva grazie alla tecnologia applicata e ai materiali utilizzati, sono studiati per un impiego ai massimi livelli produttivi.

Thanks to its qualities, Athena Plus divider rounder can be used in a wide range of the automatic plants manufactured by Sottoriva S.p.a. Thanks to the wide range of plants manufactured, the Sottoriva S.p.a. lines sector, represents today a reality able to satisfy all the Customers' requirements. It can offer automatic plants, both standard or special type manufactured on particular's customer request either as concerns the productive level or the product type and automation level.
Sottoriva plants thanks to the technology and materials used are studied to be used at the maximum productive levels.





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).841.9546
Fax +1(704).714.5881
sottorivaamerica@sottoriva.com
www.sottoriva.com

www.hulahoopdesign.it

Cod. 3527534820
Rev. B