

pietroberto



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

# SYNCROMIX 600

Impastatrice industriale  
*Industrial mixer*



## Impastatrice industriale *Industrial mixer*



# SYNCROMIX 600

È una macchina da grande produzione che consente di concentrare tutte le operazioni di impasto di un panificio industriale o di una industria dolciaria. Grazie alle due spirali, all'ampiezza della loro area di lavoro e alla loro velocità di rotazione sincronizzata si raggiungono tempi di impasto veramente interessanti, dimezzati rispetto alle normali impastatrici salvaguardando le caratteristiche tradizionali dell'impasto.

La progettazione originale dell'intera struttura e le soluzioni adottate per la durata e la sicurezza dei componenti sono tali da rendere semplice e sicura questa macchina limitando al minimo gli interventi di manutenzione.

Il carrello porta vasca viene bloccato automaticamente e la sua movimentazione può essere passante grazie alla struttura a ponte della macchina. Queste caratteristiche si prestano a soluzioni di intercambiabilità automatica delle vasche.

La vasca può essere collegata ad un sistema automatico di dosaggio dei vari ingredienti anche durante l'impasto.

I cicli di lavoro sono computerizzati e possono essere personalizzati dipendendo dalle diverse esigenze di produzione. La macchina è disponibile in due versioni: una versione viene prodotta con utensile a due velocità, l'altra versione con utensile a variazione continua di velocità, regolabile a seconda dell'impasto che si vuole ottenere.

*This heavy duty machine allows you to centralize all mixing operations of an industrial bakery or confectionery industry.*

*The two spiral arms, their wide working area and their synchronized rotation speed enable you to reach outstanding mixing times, halved in comparison with normal mixers while preserving traditional mixing characteristics.*

*The original design of transmissions and of the entire structure and the solutions developed concerning the duration and safety of components, have been carefully studied in order to produce a simple and safe machine for industrial production with limited routine maintenance.*

*The bowl trolley is automatically stopped and can move in transit due to the straddle carrier frame. These features are used to ensure automatic bowl trolley interchangeability.*

*The bowl can be connected to an automatic batching system for infeeding different ingredients during mixing.*

*The operating cycles are computerized and can be customized to suit your varying baking requirements.*

*The machine is available in two versions: one version is produced with a tool at two speeds, the other with the tool at variable speed that can be regulated to suit the kind of dough you wish to produce.*

## Impastatrice industriale Industrial mixer



**FUNZIONAMENTO:** Le operazioni eseguibili possono essere automatiche o manuali quelle automatiche sono eseguite e controllate da PLC. Entrambe prevedono:

1. Inserimento della carrello-vasca e susseguente aggancio.
2. Discesa testata fino a totale chiusura della vasca.
3. Esecuzione del ciclo di impasto.
4. Sollevamento della testata.
5. Sgancio del carrello - vasca.

Grazie alla possibilità di funzionamento completamente automatico, la macchina si presta ad essere affiancata a sistemi di dosatura ingredienti.

**OPERATION:** Feasible operations can be automatic or manual. Automatic operations are performed and monitored by a PLC. Both include the following steps:

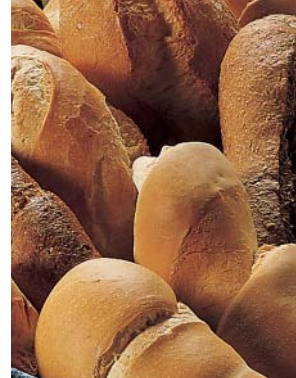
1. Bowl trolley is fitted and then coupled
2. Head moves down until the bowl has completely closed.
3. Mixing cycle is run.
4. Head is raised.
5. Bowl trolley is uncoupled.

Since machine operation can be completely automatic, the machine is ideal for use alongside ingredient batching systems.

### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Potenza installata <i>Installed power</i>	kW 33 (44 hp)
Tensione di alimentazione <i>Voltage</i>	230 V/50 Hz 3 + T + N 400 V/50 Hz 3 + T + N
Corrente assorbita <i>Absorbed current</i>	65 A
Peso macchina <i>Machine weight</i>	Kg 3300
Peso carrello <i>Trolley weight</i>	Kg 610
Peso centralina elettrica <i>Electric control unit weight</i>	Kg 155
Capacità vasca <i>Bowl capacity</i>	Kg 600 (litri 780)
Diametro interno vasca <i>Inner diameter bowl</i>	mm 1250
Profondità vasca <i>Bowl depth</i>	mm 610

# SYNCROMIX 600



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

DPV 1000



## **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 carichi particolarmente pesanti (vasche con capacità da kg 300 in su).

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 it can be easily detached. The sturdy properties of this frame enable you to lift very heavy weight (bowl-trolleys with capacities exceeding 300 kg).*

*Electric and mechanical drive units ensure safety for lifting operations.*

*Fitting of the trolley into the lifting couplings is practical and secure.*

*Lift is wheel-mounted and after its final installation 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.*



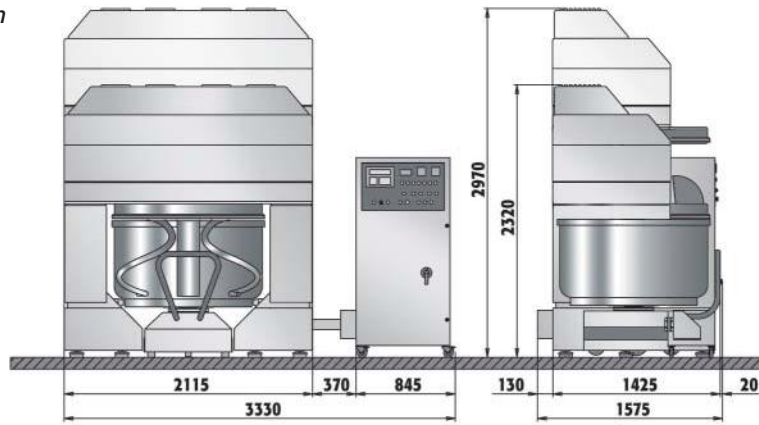
### **CARATTERISTICHE TECNICHE** **TECHNICAL FEATURES**

Potenza installata	kW 3
Installed power	
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz 3 + T
Voltage	400 V/50 Hz 3 + T

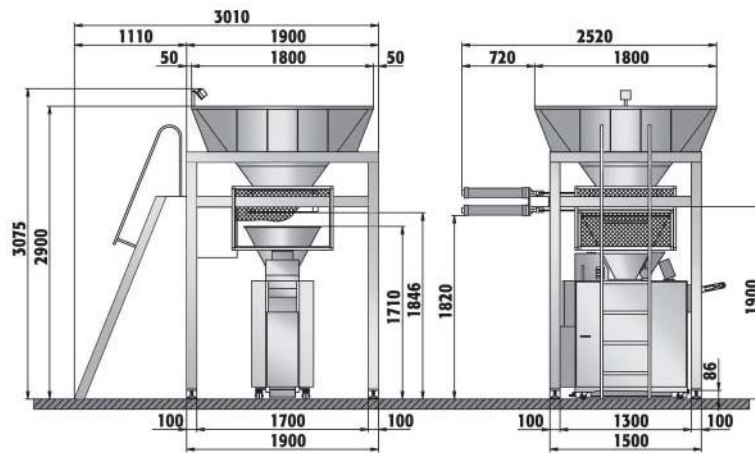
# SIRD 29

## SYNCRIMIX 600

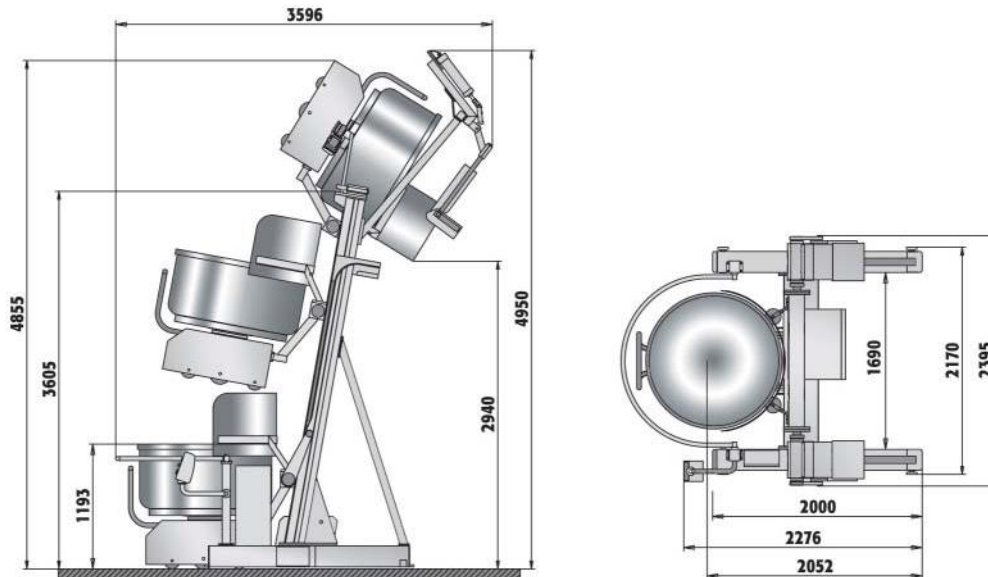
Dimensioni in mm  
Dimensions in mm



## DPV 1000



## SRD 29



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.