

pietroberto
BUILT AROUND DOUGH

**BUILT
AROUND
DOUGH**

pietroberto



**NO
STRESS
SYSTEM**

Maya 2

**SPEZZA ARROTONDATRICE DA UNA A DUE FILE DA 15 A 500 g
ESPANDIBILE CON UNA STAZIONE DI FORMATURA PER UNA MAGGIORE
VARIETA' DI PRODOTTI**

*1 and 2 rows divider and rounder with weight range from 15 to 500 gr
Expandable with a forming station for a major variety of products*



SCHEMA TECNICA MAYA 2

Spezzatrice arrotondatrice a una o due file

1 or 2 rows divider and rounder type Maya 2



- Gamma di peso da 15 a 500 g (arrotondato fino a 250 g)
Weight range from 15 to 500 gr (rounded bread up to 250 gr)
- Produzione oraria a 1 e 2 file rispettivamente 1200 pezzi e 3200 pezzi
Hourly production capacity with one row 1200 pcs/hr and 3200 pcs/hr with 2 rows
- Camera di porzionatura e tamburo di arrotondatura facilmente intercambiabili per variare numero di file e gamma di peso
Easily interchangeable dividing chamber and drum to change the rows number and weight range
- Tramoggia di alimentazione antiaderente con capacità di 15 kg di pasta
Teflonised 15 kg dough capacity hopper
- Peso macchina 640 kg
Machine weight 640kg
- Design in acciaio inox
Stainless steel design
- Facile avvio ed uso della macchina
Easy start and use of the machine
- Potenza installata 1.4 kW
Power supply 1.4 kw
- Pannello touch screen per uso industriale
Touch screen control panel for industrial use
- Programma di gestione della macchina personalizzabile
Possibility to customize the PLC
- Possibilità di installare un computer con 100 ricette memorizzabili
Possibility to store up to 100 recipes

Hourly production	2800
Rounding speed	60%
Greasing cycles	10
HOME Flour ON	

Chamber rotation speed	85%
Ejector speed	100%
HOME	

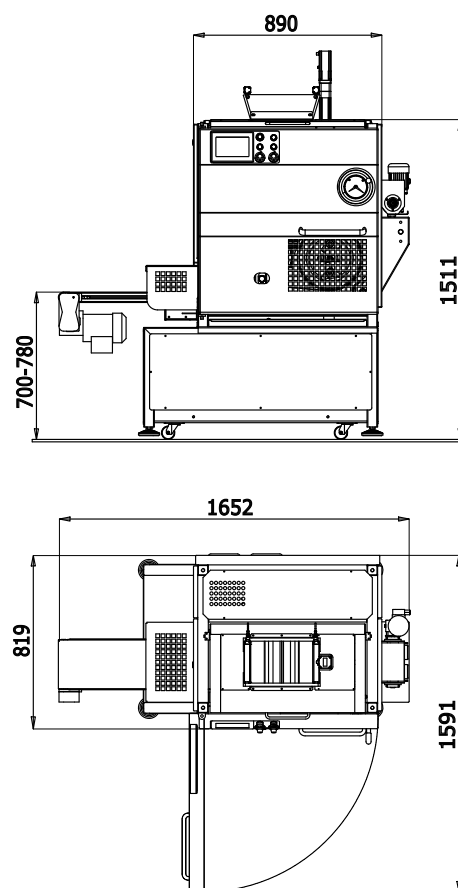
Belt starting delay	0.1 SEC
Belt running time	0.2 SEC
Working hours	3

GAMME DI PESO E DIMENSIONI PRINCIPALI

Weight range and main overall dimensions

Piston ledge	Weight range (depending on the dough)	Number of rows	Piston size	Max hourly capacity	Drums (range)	DRUM
	P20 (15-40g)	2	34	3200	D20 (15-50)	
	P30 (25-80g)	2	42	3200	D20 (15-50) D30 (50-80)	
	P40 (40-150g)	2	56	3200	D20 (15-50) D30 (50-80) D40 (80-125) D50 (125-150)	
	P50 (100-250g)	2	70	3200	D40 (80-125) D50 (125-150) D60 (150-180) D70 (180-220) D80 (220-280)	
	P100 (250-500g)	1	62 x 160	1200	D100 (250-500)*	

* no rounded, only divided



SCHEMA DI FUNZIONAMENTO

Working principles



1 Tramoggia antiaderente provvista di barriera ottica antinfortunistica
Teflonised hopper with optical accident-prevention barrier



2 Sistema di dosatura a stella controllato con sensore ottico
Dough feeding stars system controlled by an optical sensor



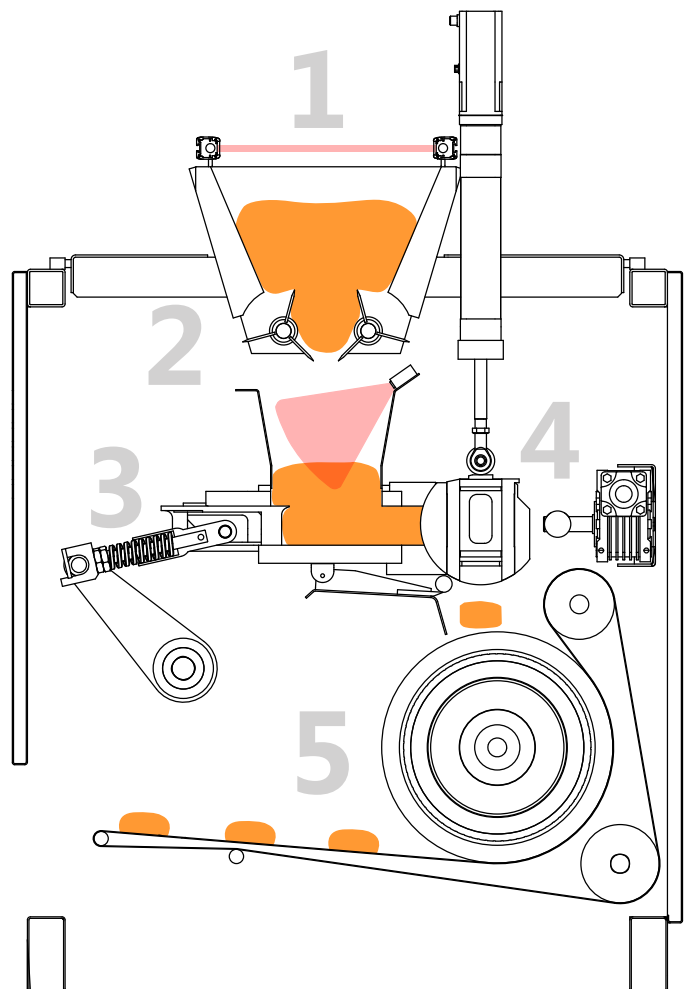
3 Camera di carico con molla per ridurre al minimo la pressione sulla pasta
Loading chamber with spring to reduce the pressure on the dough



4 Camera di porzionatura facilmente intercambiabile per variare numero di file e gamma di peso
Easily interchangeable dough portions chamber to vary the rows number and weight range

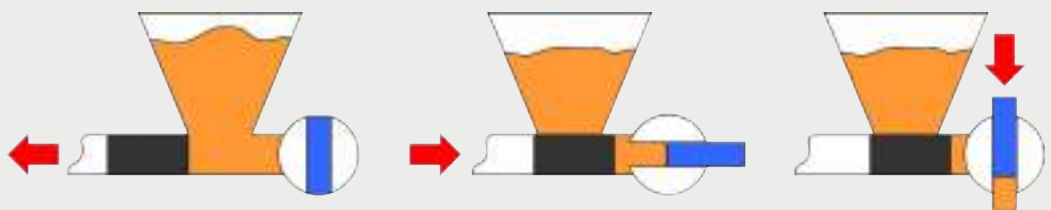


5 Tamburo di arrotondatura facilmente intercambiabile
Easily interchangeable drum



NO STRESS SYSTEM

La spezzatura esercita una bassa pressione nell'impasto per una elevata qualità del prodotto
The portioning exerts a low pressure in the dough for a high quality of the product



- 1. ASPIRAZIONE:** avviene con camera completamente chiusa e consente i massimi livelli di depressione.
Suction : this cycle is obtained when the chamber is completely closed and allows max low pressure levels.
- 2. COMPRESSIONE:** avviene con camera aperta riducendo al minimo la pressione sulla pasta.
Compression : this cycle is obtained with the chamber completely open thus reducing to the minimum the dough pressure.
- 3. ESPULSIONE:** avviene naturalmente verso il basso.
Ejection : this cycle is obtained of course towards the bottom.

MAYA 2 con stazione di formatura PINNER 400 M

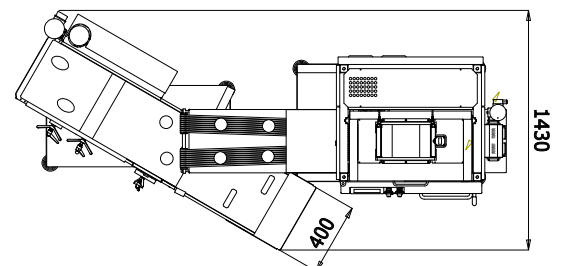
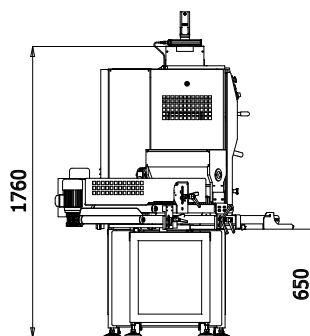
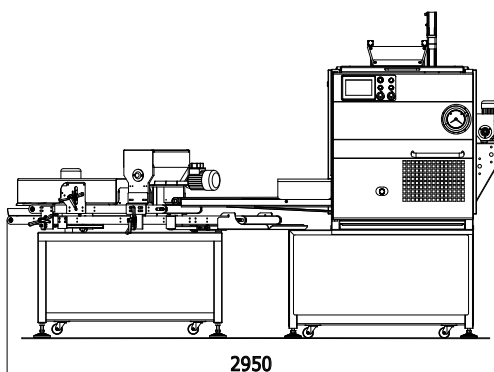
Maya 2 with forming station Pinner 400 M

- Possibilità di lavoro a una o due file
1 or 2 rows operation
- Ideale per panifici e piccoli laboratori artigianali
Ideal for bakeries and small artisan bakeries
- Forma compatta
Compact machine
- Stazione di lavoro inclinabile per ritorno formati nella zona operatore e richiudibile a fine lavoro per ridurre l'ingombro della macchina
Reclining forming station to return pieces to the operator. The forming station can be folded up at the end of the working cycle to reduce machine overall dimensions
- Modulo di laminazione e nastro avvolgitore regolabili in altezza
Laminating module and height adjustable winding belt
- Prodotti ottenibili: pane rotondo, pane schiacciato e pane avvolto
Excellent results with the production of round bread hamburgers and folded bread
- Potenza installata 2,1 kW
Power supply : 2.1 kw
- Peso macchina 730 kg
Machine weight 730 kg
- Design in acciaio inox
Stainless steel design



Dimensioni principali

Main overall dimensions



pietroberto

pietroberto.com

Via V. Veneto, 43
36035 Marano Vicentino
Vicenza - Italia

Tel. +39 0445 696100
Fax +39 0445 696299
info@pietroberto.com

