



# sottoriva

Votre futur, notre technologie.



*Athena Plus*

# Athena Plus DIVISEUSE BOULEUSE

Diviseuse-bouleuse à 4, 5, 6 rangées, « heavy duty », à haute productivité, adaptée pour diviser et bouler la pâte afin d'obtenir des produits ronds et, après des transformations ultérieures, du pain moulé, des pains à burgers, des petits pains, des pitas et des pizzas. La machine est adaptée au travail des pâtes molles et semi-dures et est équipée d'une trémie en acier inoxydable, revêtue de téflon, d'une capacité d'environ 35 kg.

**La pâte est traitée délicatement grâce à un système de dosage en étoile et au réglage de la compression dans les chambres de portionnement. Tout cela permet d'éviter le stress dû à l'action mécanique de la machine sur la pâte, en obtenant le poids de pâte souhaité (Système Stop - Stress).**

Les morceaux de pâte, correctement arrondis à l'aide d'un tambour de boulage, sont déposés sur les tapis séparateurs de sortie pour être récupérés ou déposés sur les machines de formage suivantes.

*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.*



Athena Plus est disponible en version électronique avec panneau de commande à **écran tactile**, ou en version mécanique avec panneau électromécanique manuel.

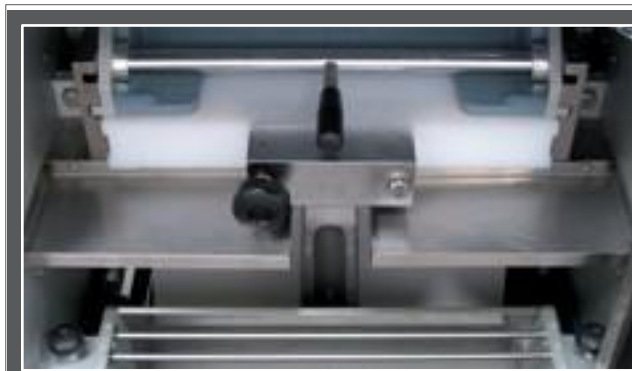
*Athena Plus is available both in the electronic version with **touch screen** control panel and in mechanical version with manual electromechanical panel.*

## Composants et caractéristiques - *Equipment and features*



Système de traitement de la pâte **Système Stop - Stress**, fonctionnant grâce au réglage de la pression du piston de compression et au système de dosage en étoile de la pâte dans la chambre de compression.

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



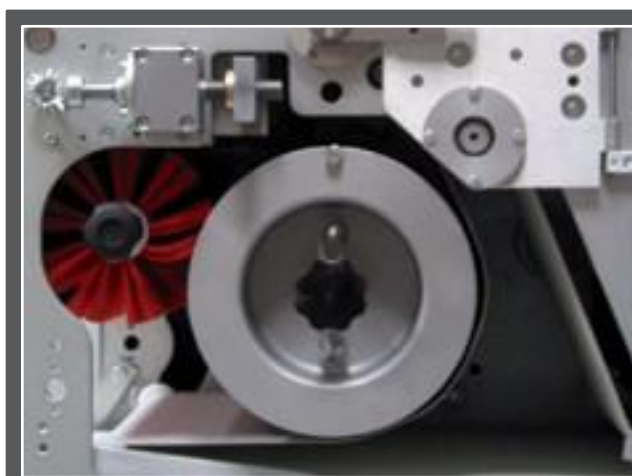
Grâce à l'utilisation de matériaux plastiques à haute technologie, Athena Plus est capable de fonctionner **sans utiliser d'huile de lubrification** des pistons. Cette particularité garantit une économie de travail et une plus grande propreté.

*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.*



Une simple opération manuelle, sans retirer aucun composant, permet de bloquer une ou plusieurs chambres de portionnement.

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



Le boulage s'effectue à l'aide d'un **tambour de boulage**, facilement interchangeable en fonction du poids requis.

Ce système permet d'atteindre des vitesses de travail élevées tout en garantissant un boulage parfait. Il est également possible d'effectuer, pendant le travail, le réglage électronique de la vitesse de boulage.

*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



**Une flexibilité maximale pour une diviseuse-bouleuse de 25 à 700 gr.**

ATHENA LARGE PLUS avec tête interchangeable capable de travailler sur 1, 2, 3, 4, 5, 6 rangées avec des poids de 25 à 700 g. Ces systèmes font de l'Athena une machine unique et innovante en termes de flexibilité.

**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 Rangées - 6 Pockets**



**2 Rangées - 2 Pockets**



**1 Rangée - 1 Pocket**

Disponible en blocs de pistons à 1, 2, 3, 4, 5, 6 rangées ; dans les images ci-dessus, exemples de pistons à 1, 2, 6 rangées.

Lorsque la machine fonctionne sur une seule rangée, elle ne convient qu'au pétrissage et non au boulage. Elle est particulièrement indiquée pour la production de baguettes et d'autres types de pains moulés.

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.

## DONNEES TECHNIQUES - TECHNICAL FEATURES

	Rangées Pockets	Production horaire max. Max hourly production	Gamme de poids Weight range
<b>6</b>		<b>15 000</b> pcs/h	<b>25 - 130</b> gr ¾ - 4 ½ oz
<b>5</b>		<b>12 500</b> pcs/h	<b>25 - 160</b> gr ¾ - 5 ½ oz
<b>4</b>		<b>10 000</b> pcs/h	<b>30 - 210</b> gr 1 - 7 ½ oz
<b>3</b>		<b>7 500</b> pcs/h	<b>130 - 290</b> gr 4 ½ - 10 ½ oz
<b>2</b>		<b>5 000</b> pcs/h	<b>150 - 350</b> gr 5 ¼ - 12 ½ oz
<b>1*</b>		<b>2 500</b> pcs/h	<b>300 - 700</b> gr 10 ½ - 24 oz

\*Division uniquement - \*Dividing only

# Données techniques - Technical features

## Poids et dimensions / Weight and dimensions

Puissance installée / Installed power	4 kW / 5,45 HP
Dimensions / Size (LPH)	1780*x1200x1800 mm
Dimensions carton palette / Dimensions Carton pallet (LPH)	1350x1300x2200 mm
Poids machine / Machine mass	950 kg / 2094 LBS
Poids carton palette / Carton pallet mass	1050 kg / 2314 LBS

\*avec tapis séparateurs moyens / \*with medium spreading belts

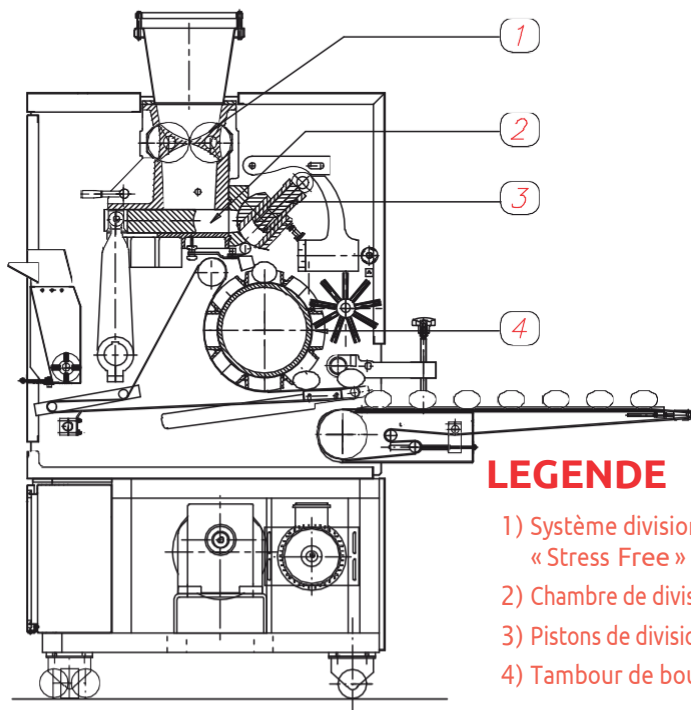
Grâce à ses qualités, la diviseuse Athena peut être utilisée dans une vaste gamme d'installations automatiques construites par la section installations de Sottoriva S.p.a., qui est aujourd'hui capable de satisfaire toutes les exigences de la clientèle. Elle est en effet en mesure de proposer des installations automatiques, standard ou spéciales, construites sur demande particulière de l'utilisateur, tant en termes de niveau de production que de type de produit et de degré d'automatisation. Grâce à la technologie appliquée et aux matériaux utilisés, les installations Sottoriva sont conçues pour une utilisation aux niveaux de production les plus élevés.

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.

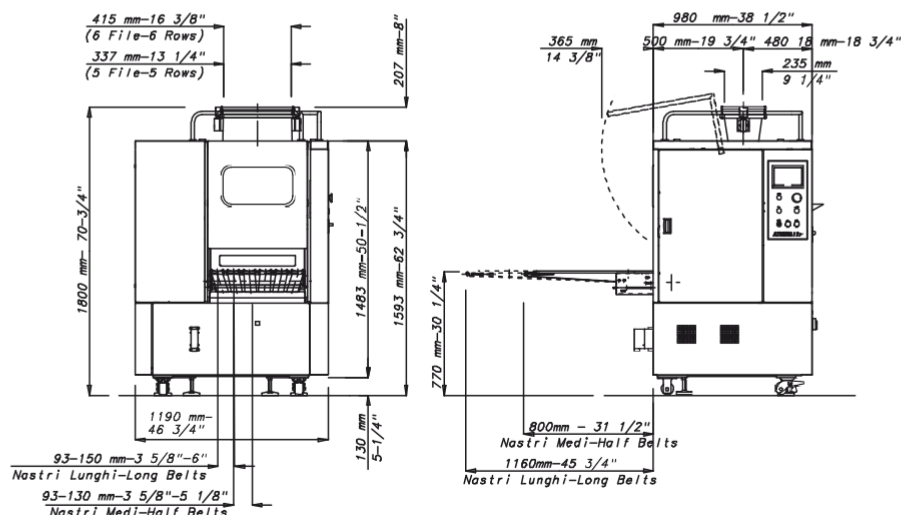


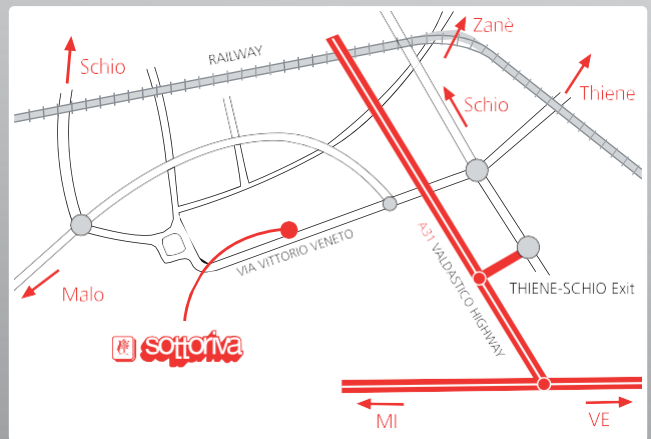
Modèles Models	Production horaire (pcs/h) Hourly production (pcs/h)	Gamme de poids Weight range
Athena 4 Plus	4 000 / 10 000	50-210gr/1,6-7,4oz
Athena 5 Plus	5 000 / 12 500	30-130gr/1-4,48oz
Athena 5-S Plus	5 000 / 12 500	45-160gr/1,5-5,5oz
Athena 6 Plus	6 000 / 15 000	30-130gr/1-4,48oz



### LEGENDE

- 1) Système division étoile « Stress Free »
- 2) Chambre de division
- 3) Pistons de division
- 4) Tambour de boulage





**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