Caseartecnica Bartoli srl

Macchinari per la lavorazione del latte, la produzione e il taglio del formaggio

Porzionatrice automatica a peso variabile e fisso. Predisposta per lavorare in linea. Mod. Rock 20 Plus

Automatic Portioning machine, for variable and fixed weight, designed to work in line. Mod. Rock 20 Plus

Caseartecnica Bartoli srl

Macchinari per la lavorazione del latte, la produzione e il taglio del formaggio

Porzionatrice automatica a peso variabile e fisso. Predisposta per lavorare in linea. Mod. Rock 20 Plus

Macchina automatica per tagliare il formaggio in fette con peso e dimensioni variabili o prefissati. Versatile e flessibile, il modello Rock 20 Plus è predisposta per lavorare in linea con altre macchine pre-esistenti o della Casertecnica Bartoli.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni ridotte.
- Adatta al lavoro in linea con macchine pre-esistenti o della Caseartecnica Bartoli, per la completa automazione del ciclo di produzione.
- Numero di tagli programmabile tramite PLC.
- Campane intercambiabili, per il perfetto centraggio di formaggi con forma diversa.
- Sostituzione rapida e agevole delle campane.
- Ciclo di funzionamento completamente automatico.
- Piano di lavoro di facile estrazione per agevolare le operazioni di pulizia e sanificazione della macchina.
- Ricette multiple per vari tipi di prodotto e di taglio.
- Lame speciali, intercambiabili per taglio di formaggi semi-duri, duri e molto duri
- Pesatura automatica con bilancia esterna.
- Taglio a peso fisso programmabile.
- Dispaly widescreen facile da gestire, con uno spazio di lavoro ampio e ad alta risoluzione.

Realizzata in accordo con le normative CE.

Automatic Portioning machine, for variable and fixed weight, designed to work in line. Mod. Rock 20 Plus

Automatic machine to cut the cheese in slices with variable or fixed weight and size. Versatile and flexible, the model Rock 20 Plus is designed to work in line with other pre-existing machines, or with the other machines of the Casertecnica Bartoli.

Main technical features:

- Small size.
- It is suitable to work in line with pre-existing or Caseartecnica Bartoli's machines, for the complete automation of the production cycle.
- Programmable number of cuts.
- Interchangeable bells for the perfect centering of any kind of cheese.
- Quick and easy replacement of the bells.
- Fully automatic operation cycle.
- Easy to pull working table, to facilitate the cleaning and the sanitizing of the machine.
- CP's multiple recipes, for a large choice of product and cutting.
- Special, interchangeable blades for cutting semi-hard, hard and very hard cheeses.
- Automatic weighing with external balance.
- Cheese cutting with fixed or programmable weight.
- Widescreen Dispaly, easy to manage, with a large work space and a high resolution.

Strictly Made in accordance with EU regulations

Via Quintino Sella, 21A – 43126 PARMA Italy - Tel. +39 0521 982381 - Fax +39 0521 994866
www.caseartecnica.it - info@caseartecnica.it