



sottoriva

Your future, our technology

Gruppi Automatici
Automatic Unit

ZENIT · BRIO
DUETTO · WINNER







Sottoriva SpA, garanzia di qualità.

La Sottoriva S.p.A. è un'azienda leader nella produzione di macchinari e impianti per l'arte bianca. Sorta con pochi mezzi alla fine degli anni '40 per iniziativa dei fratelli Giuseppe e Claudio Sottoriva, la Società è cresciuta rapidamente affermandosi sul mercato italiano e in tutto il mondo.

Grazie all'impiego di sofisticate tecnologie e di personale altamente specializzato, la Sottoriva produce oggi una vasta gamma di macchine e forni in grado di soddisfare tutte le esigenze dei panificatori e dei pasticceri. Un marchio di sicuro prestigio che è garanzia di qualità dei prodotti e dei servizi offerti dalla Sottoriva a tutta la clientela.

Sottoriva SpA, quality guaranteed.

Sottoriva S.p.A. is a leading company in the production of machinery and equipments for bread and pastry making. The company rose at the end of the 40's with very few means on the initiative of brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva and quickly grew asserting its authority on the Italian market as well as all around the world.

Thanks to the employment of sophisticated technologies and highly trained staff, Sottoriva nowadays produces machines and ovens with a wide range of machines and ovens able to meet any bakers' and confectioners' needs. Such trade -mark of declared prestige is warranty of products quality and services offered by Sottoriva to all its customers.

Gruppo automatico con integramento *Automatic unit with tray loading device*

ZENIT



Il gruppo automatico modello ZENIT è adatto alla spezzatura e formatura di pasta (pane avvolto, pane ciabatta).

La produzione può essere effettuata a 1,2,3,4,5,6 file per pezzature da 25 gr a 1200 gr circa di pasta. La versione a 6 file viene usata per pezzi solo tagliati, tipo ciabattine. Alimentazione automatica con nastro di introduzione di 220 mm di larghezza e 1800 mm di lunghezza. Il gruppo di laminazione è dotato di un dispositivo antistiramento e di regolazione dello spessore da 6 a 18 mm. Sistema di taglio longitudinale a coltelli intercambiabili.

Controllo automatizzato tramite pannello comandi Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili.

Automatic unit ZENIT is a machine suitable to divide and mould dough (rolled bread, ciabatta bread).

This unit can work at 1-2-3-4-5-6 rows for weight ranges from 25 to 1200 gr. The 6 rows model is used just for cut products like ciabatta. Automatic feeding by 220mm. Wide and 1800 long inlet belt. The sheeting unit is equipped with an anti-stretching and thickness adjustment device from 6 to 18 mm. Lengthwise cutting system with interchangeable knives. The rows opening happens by means of an universal spreading device with adjustable height.

Computer based control by Touch screen with 50 programs.



Tappeto mobile per il deposito di prodotti spezzati e/o filonati.
*Divider or moulded unloading belt.
Movable belt to unload divided and/or moulded products.*



Il dispositivo di allineatura a nastri è costituito da due nastri che si muovono nella stessa direzione. Il dispositivo è installato davanti alla seconda formatrice così da centrare i filoncini nell'entrata della formatura, per un perfetto allineamento.

The belts aligner system is made by two belts moving in the same direction. It is assembled in front of the second moulder in order to center the finger rolls before entering in the moulding device, for a perfect alignment.



Sistema di regolazione dei 5 tappeti di riposo a seconda del numero di file utilizzato nella macchina per il carico del prodotto nelle teglie (foto indicativa).

Device to adjust the 5 resting belts according with the number of rows to be load into a pan (Indicative picture).

CAPACITÀ PRODUTTIVE PRODUCTION CAPACITY

	Pezzi per ora <i>Pieces per hour</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>
1 FILA - ROW	60/1200*	200/1000 gr	7,05/35,3 Oz
2 FILE - ROWS	120/3000*	100/500 gr	3,5/17,6 Oz
3 FILE - ROWS	180/5000*	70/200 gr	2,5/7,05 Oz
4 FILE - ROWS	240/7000*	50/90 gr	1,75/3 Oz
5 FILE - ROWS	300/9600*	30/70 gr	1,05/2,5 Oz
6 FILE - ROWS	360/10000	25/70 gr	0,9/2,5 Oz

* Produzioni con prodotti avvolti con le formatrici.

* I dati sono indicativi, poiché dipendono dal tipo di prodotto.

* Hourly production with the moulder.

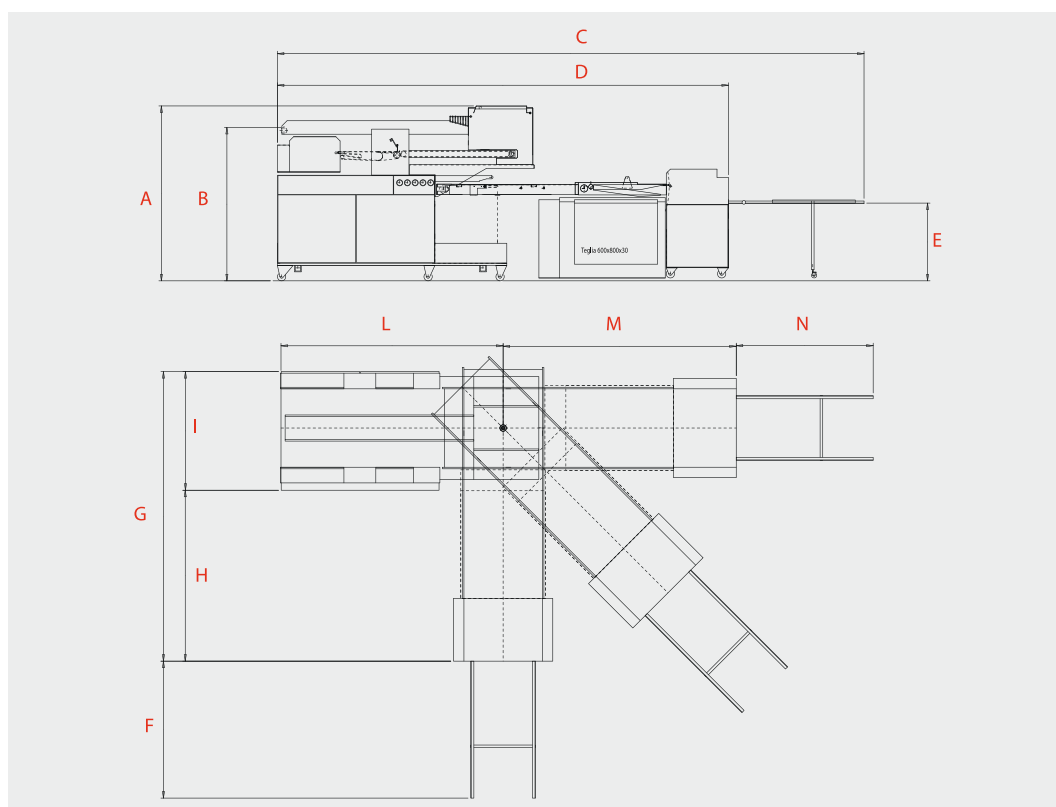
* The above data are purely indicative and depend on the products.

PESI E MISURE IMBALLO WEIGHTS AND PACKING DIMENSIONS

Modello <i>Model</i>	Potenza Installata <i>Motors power</i>	Peso Macchina <i>Machine Weight</i>	Peso con imballo <i>Weight with packing</i>	Dimensioni con imballo <i>Packing dimensions</i>
ZENIT SENZA 2° FORMATTRICE <i>WITHOUT 2° MOULDER</i>	3,4 Kw 4,55 HP	1190 Kg 2623 lb	1290 Kg 2844 Lb	2750x1400x2200 mm 108,3x55x86 inc
ZENIT 2° FORMATTRICE <i>2° MOULDER</i>	1,1 Kw 1,47 Hp	560 Kg 1235 lb	660 Kg 1455 lb	3300x1300x1350 mm 130x51,2x53,10 inc

MISURE DIMENSIONS

	mm	inc.
A	1698	66,5
B	1481	58,3
C	5665	223
D	4355	171,5
E	750	29,5
F	1310	51,58
G	2770	109
H	1635	64,3
I	1135	44,68
L	2125	83,66
M	2230	87,8
N	1310	51,58



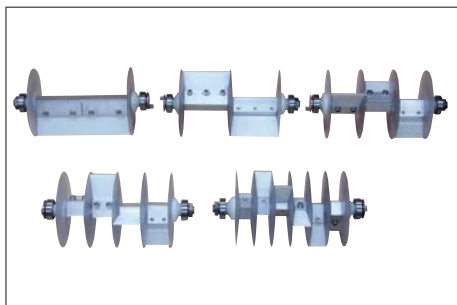
Gruppo automatico Automatic unit

BRIO 2 BRIO



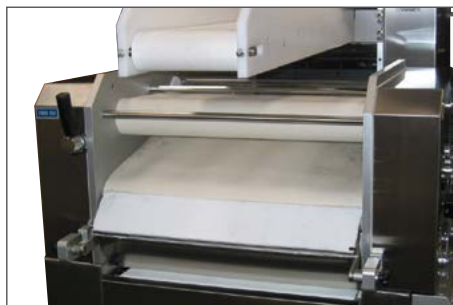
Il gruppo automatico BRIO è una macchina per la produzione di pane spezzato ed avvolto, con paste dure o morbide come la ciabatta ed adatto per una vasta gamma di produzioni, per coprire le esigenze sia del piccolo panificio che di utenti a livello industriale. Il gruppo è disponibile in due versioni: una tradizionale meccanica, con la consueta regolazione dei parametri di funzionamento della macchina ed una computerizzata elettronica (BRIO/2) che abbina alla facilità d'uso un sofisticato sistema di auto-regolazione per l'ottenimento del peso desiderato. Tra le caratteristiche tecniche di particolare interesse possiamo citare: il nastro introduttore capace di trasportare grandi quantitativi di pasta, il dispositivo antistramento "UP-STOP" per un delicato trattamento della pasta, la testata di spezzatura con larghezza utile di 18 mm, laminazione regolabile tra 6 e 18 mm e coltelli divisorii a 1-2- 4-6 file, il nuovo dispositivo divaricatore brevettato che garantisce l'ingresso dei pezzi in formatrice in perfetto parallelismo al senso del taglio, le formatrici a 4 cilindri di larghezza utile 600 mm.

BRIO is an automatic unit for the production of cut and rolled bread, with soft dough like for CIABATTA and hard dough, and it is suitable for a large range of products in order to meet any requirement of both the small and industrial bakery. The unit is available in two models: the traditional mechanical one, with the usual adjusting of the machine functions, and the computerized electronical one (BRIO/2) which couples the easy use to a sophisticated system of automatic adjustment in order to obtain the required weight. Its most interesting technical characteristics are: inlet belt that can carry considerable quantities of dough, anti-stretching "UP-STOP" device for a delicate handling of the dough, dividing head with 180 mm useful width, adjustable sheeting from 6 to 18 mm and dividing knives with 1-2-4 and 6 rows, new patented "spreading" device that assures the inlet of the pieces into moulder with perfect parallelism to the cuttingdirection, 4-roller-moulders, 600 mm wide.



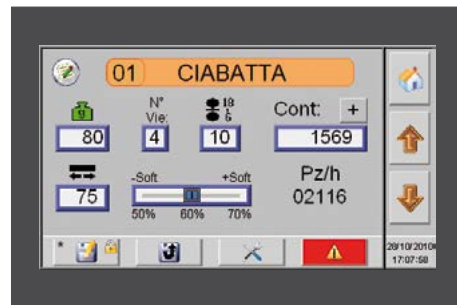
Serie di coltelli in dotazione
(escluso coltello a 3 vie).

The machine's equipment includes a set of knives (knife at 3 rows excluded).



Particolare dell'ampio tappeto di carico pasta (fino a 240mm) su di un gruppo di limitate dimensioni.

Detail of the big dough loading belt, (up to 240mm) in a unit of reduced dimensions like this one.



Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa delle varie funzioni della macchina.

Touch-Screen control board with 50 programs and operative handling for different machine function.

CAPACITÀ PRODUTTIVE PRODUCTION CAPACITY

	Pezzi per ora <i>Pieces per hour</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>
BRIO - 1 FILA - ROW	350/2750*	115/1020 gr	4,0/35,9 Oz
BRIO - 2 FILE - ROWS	700/6500*	60/455 gr	2,1/16 Oz
BRIO - 4 FILE - ROWS	1400/11000 1400/9000*	35/270 gr	1,2/9,5 Oz
BRIO - 6 FILE - ROWS	2100/16500 2100/9000*	20/170 gr	0,7/6,0 Oz
BRIO 2 - 1 FILA - ROW	350/2750*	120/1500 gr	4,2/53 Oz
BRIO 2 - 2 FILE - ROWS	700/6500*	60/750 gr	2,1/26,5 Oz
BRIO 2 - 4 FILE - ROWS	1400/11000 1400/9000*	30/375 gr	1,05/13,2 Oz
BRIO 2 - 6 FILE - ROWS	2100/16500 2100/9000*	20/250 gr	0,7/8,8 Oz

* Produzioni con prodotti avvolti con le formatrici.

* I dati sono indicativi, poiché dipendono dal tipo di prodotto.

* Hourly production with the moulder.

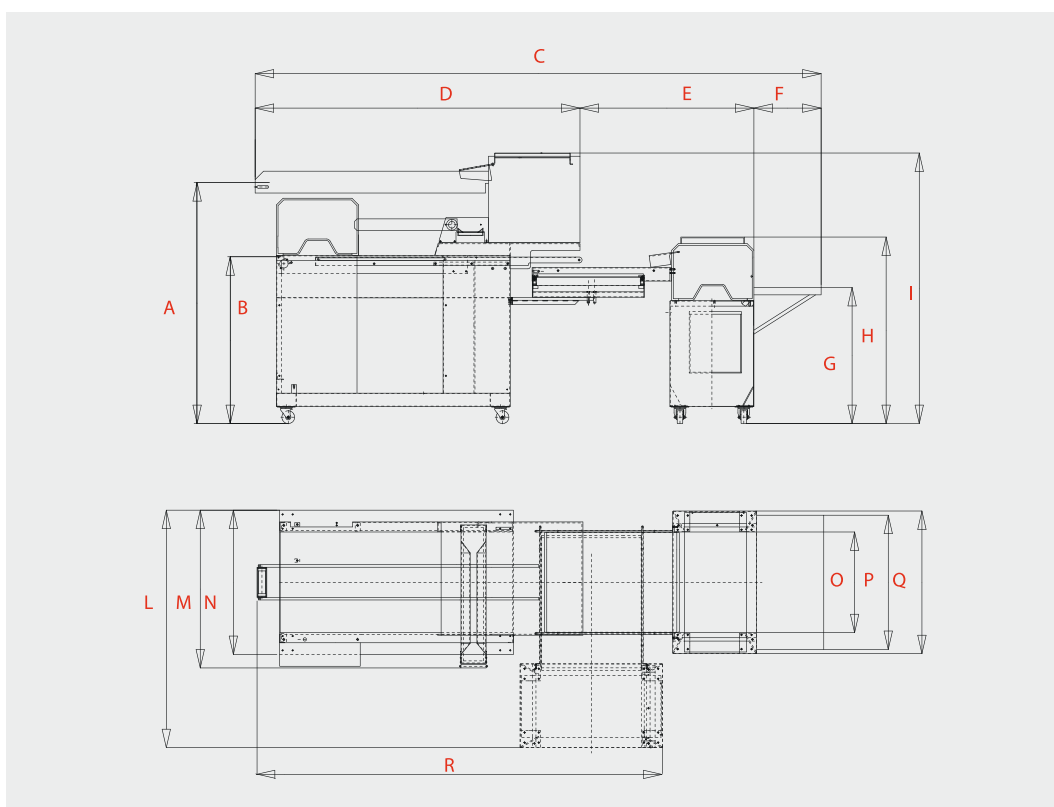
* The above data are purely indicative and depend on the products.

PESI E MISURE IMBALLO WEIGHTS AND PACKING DIMENSIONS

Modello <i>Model</i>	Potenza Installata <i>Motors power</i>	Peso Macchina <i>Machine Weight</i>	Peso con imballo <i>Weight with packing</i>	Dimensioni con imballo <i>Packing dimensions</i>
BRIO 2 SENZA 2° FORMATRICE <i>WITHOUT 2° MOULDER</i>	0,95 Kw 1,3 HP	615 Kg 1356 HP	658 Kg 1510 lb	220x1140x1900 mm 87x45x75 inc
BRIO SENZA 2° FORMATRICE <i>WITHOUT 2° MOULDER</i>	0,95 Kw 1,3 HP	630 Kg 1389 HP	700 Kg 1543 lb	220x1140x1900 mm 87x45x75 inc
2° FORMATRICE <i>2° MOULDER</i>	0,55 Kw 0,74 HP	190 Kg 419 lb	235 Kg 518 lb	1600x1140x1350 mm 63x45x53 inc

MISURE DIMENSIONS

	mm	inc.
A	1435	56,5
B	990	39
C	2970	117
D	1935	76
E	635	25
F	400	15,7
G	710	27,9
H	1110	43,7
I	1610	63,5
L	1415	55,7
M	940	37
N	860	33,8
O	600	23,6
P	800	31,5
Q	850	33,5
R	2020	79,5



Gruppo automatico
Automatic unit

BRIO S
DUETTO 2 S



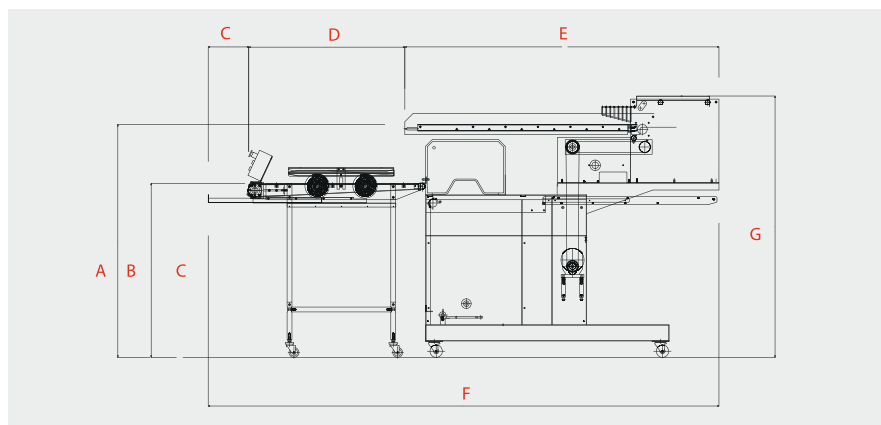
Il gruppo BRIO/S si contraddistingue per la presenza di una sola formatrice a quattro cilindri con larghezza utile 600 mm.

The BRIO/S is Equipped with only one four rollers moulder 600 mm wide.
The DUETTO2/S is Equipped with only one four rollers moulders 500 mm wide.

Il gruppo DUETTO2/S si contraddistingue per la presenza di una sola formatrice a quattro cilindri con larghezza utile 500 mm.

MISURE
DIMENSIONS

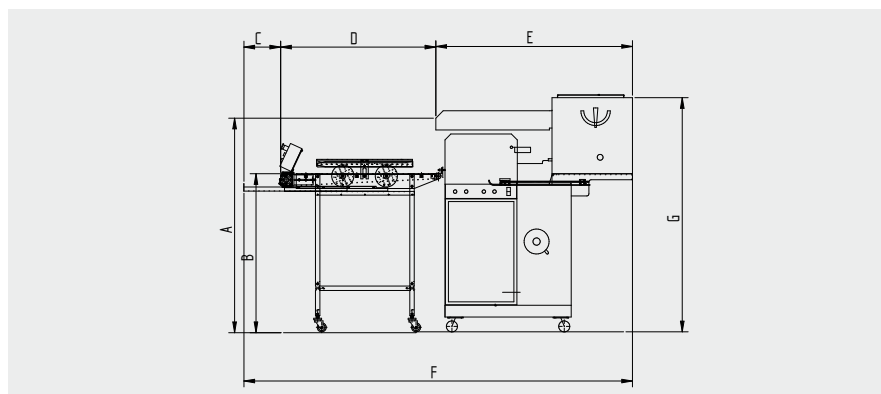
	mm	inc.
A	1435	56,4
B	1080	42,5
C	250	9,8
D	1165	46
E	1935	76,1
F	3350	132
G	1610	63,3



BRIO S

Filonatore sulla prima formatrice.
Long loaf moulding device on the first moulder.

	mm	inc.
A	1447	57
B	1080	42,5
C	250	9,8
D	1165	45,9
E	1332	52,4
F	2750	108,3
G	1586	62,4



DUETTO 2 S



Il gruppo automatico BRIO per mezzo di un raddoppiatore può essere abbinato alla cella di puntatura intermedia per la produzione di pane stampato e con la possibilità di essere intagliato. È possibile by passando la cella di puntatura con lo stampaggio, intagliare anche tutti gli altri formati ottenuti con il gruppo BRIO.

OPTIONAL: è inoltre possibile applicare alla cella una seconda stazione di stampaggio per altri prodotti stampati.

Thanks to a double device BRIO unit can be coupled to an intermeditative proover for the production of stamped bread, which can be also loaded on trays. It is also possible to load the other products obtained from the BRIO unit by passing the proover.

OPTIONAL: a second stamping unit can be coupled to the proover for the production of other stamped bread.



Ampio magazzino per le teglie vuote in grado di garantire una elevata autonomia di lavoro per l'integramento automatico.

Trays staking device able to contain many trays for the panning system for a large work autonomy.



Sistema di raddoppio pezzi, in grado di prendere il pane già formato dal gruppo Brio e caricarlo nella cella di puntatura a 4 pezzi. Tale sistema molto flessibile permette anche di caricare un numero di pezzi adeguati alle necessità e alla misura della bilancella.

Doubling system which takes the pieces of moulded bread from the Brio and loads the proover at 4 pieces or according with the needs and the size of the proover pocket.



Uscita teglie dopo il caricamento automatico.
Outfeed trays device after the panning system.

Gruppo automatico per pane arrotolato

Automatic unit for rolled bread

DUETTO 2

Disponibile anche
nella versione S.

Available also
in S version.



Il gruppo automatico Mod. DUETTO2 è adatto per medie produzioni di pane avvolto o solo spezzato tipo ciabatta. DUETTO2 è una macchina adatta a lavorare sia con paste tenere che con paste dure e si contraddistingue per l'alta efficienza e per la qualità del prodotto finale.

Struttura e carter in acciaio inox. Formatrici a 4 cilindri di larghezza utile 500 mm complete di antiscarto. Taglio effettuato a 1-2-3-4-6 vie (3 opzionale) con coltelli divisori intercambiabili. Pannello di comando equipaggiato con visualizzatore touch screen per il monitoraggio elettronico di tutti i parametri di produzione. Selezione programmi da 01 a 50 con possibilità di nominarli in base al prodotto. Impostazione elettronica del peso variabile da 20 a 1250 gr ca. Impostazione elettronica della lunghezza prodotto fino a 240 mm. Aggiustamento in fase di lavorazione del tipo pasta "+Soft -Soft" per avere un corretto riferimento con il peso specifico del pezzo tagliato. Conteggio pezzi incrementale e decrementale con arresto della spezzatrice a fine conteggio. Visualizzazione produzione oraria. Impostazione riferimento numero vie, spessore laminazione e posizione formatrici.

The automatic unit Mod. DUETTO 2 is for small and medium-sized production of rolls and ciabatta bread. It is a machine suitable to work both soft and hard dough and it stands out for its high efficiency and the quality of the final product.

Stainless steel structure and cover. Four-roller moulder with working width of 500 mm equipped with adjusting device. Cutting at 1-2-3-4-6 rows (3 OPTIONAL) with interchangeable knives. Control panel with touch-screen to electronically monitor all the production parameters. Selection of programs from 01 to 50 with the possibility to rename them according to the product. Electronic setting of the weight variable from about 20 to 1250 g. Electronic setting of the product length until 240 mm. Adjustment during the dough processing phase "+Soft /-Soft" for a correct reference with the specific weight of the cut piece. Incremental and decremental pieces counter with divider stop at the end of the counting. Hourly production visualization. Setting of rows number, sheeting thickness and moulders position.



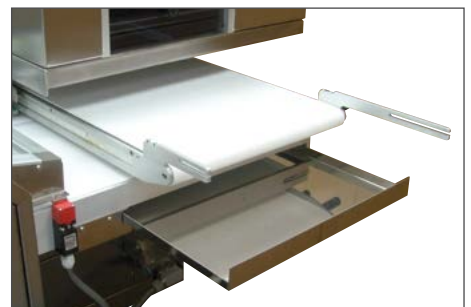
Speciale divaricatore ad una e due file a tappeto plastico antiaderente di grande spessore e resistenza.

Special spreading device at one and two rows with no sticky high thickness plastic chain.



Particolare del filonatore per la produzione di filoni e baguette posizionato nei tappeti di riposo tra la prima e la seconda formatrice.

Pressing moulding board to mould finger rolls and baguette. The device is situated inside the machine between the first and the second moulder.



Tappeti di riposo estensibili per la lavorazione della ciabatta con vassoio in acciaio inox di recupero pezzi e farina.

Extensible resting belt for the ciabatta pick up complete with stainless steel drawer.

CAPACITÀ PRODUTTIVE PRODUCTION CAPACITY

	Pezzi per ora <i>Pieces per hour</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>
1 FILA - ROW	350/2750*	120/1500 gr	4,2/53 Oz
2 FILE - ROWS	700/6500*	60/750 gr	2,1/26,5 Oz
4 FILE - ROWS	1400/11000 1400/9000*	30/375 gr	1/13,2 Oz
6 FILE - ROWS	2100/16500 2100/9000*	20/250 gr	0,7/8,8 Oz

* Produzioni con prodotti avvolti con le formatrici.

* I dati sono indicativi, poiché dipendono dal tipo di prodotto.

* Hourly production with the moulder.

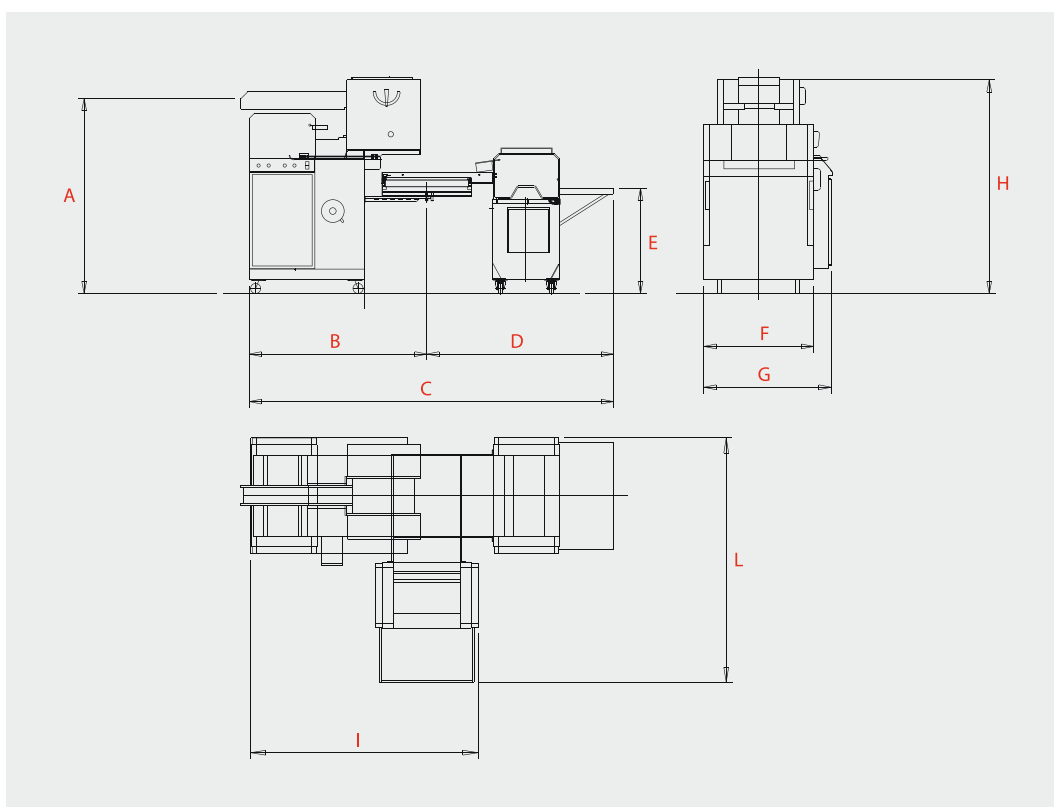
* The above data are purely indicative and depend on the products.

PESI E MISURE IMBALLO WEIGHTS AND PACKING DIMENSIONS

Modello <i>Model</i>	Potenza Installata <i>Motors power</i>	Peso Macchina <i>Machine Weight</i>	Peso con imballo <i>Weight with packing</i>	Dimensioni con imballo <i>Packing dimensions</i>
DUETTO 2 SENZA 2° FORMATTRICE <i>WITHOUT 2° MOULDER</i>	0,95 Kw 1,3 HP	505 Kg 1113 lb	560 Kg 1235 lb	1600x1140x1900 mm 63x45x75 inc
DUETTO 2 2° FORMATTRICE <i>2° MOULDER</i>	0,55 Kw 0,74 HP	160 Kg 353 lb	195 Kg 430 lb	1370x900x1350 mm 54x35,5x53 inc

MISURE DIMENSIONS

	mm	inc.
A	1447	57
B	1320	52
C	2705	106,5
D	1385	54,5
E	710	27,9
F	815	32
G	945	37,2
H	1586	62,5
I	1690	66,5
L	1815	71,5



Gruppo per piccole e medie produzioni Automatic unit for rolled bread

WINNER WINNER/S



Macchina per piccole e medie produzioni per la lavorazione di paste morbide e dure per i diversi formati di pane avvolto e non.

La macchina è proposta con:

- Nastro di introduzione motorizzato di buona capienza.
- Dispositivo antistiramento "UP STOP" per un trattamento dolce e delicato della pasta.
- Impostazione manuale della pezzatura variabile da 25 gr. c.a. a 640 gr. c.a. ottenibile a seconda del gruppo di taglio usato.
- N. 3 gruppi di taglio per funzionamento a 1, 2 e 3 file intercambiabili e sostituibili con una semplice e veloce azione manuale.
- Spessore di laminazione, prima della spezzatura, regolabile.
- Velocità di produzione variabile e n° 2 formatrici a due cilindri di larghezza 500 mm.
- Dispositivo bypass prima formatrice.
- Posizione dei comandi a destra rispetto alla direzione d'ingresso della pasta nella spezzatrice.
- La macchina esiste anche nella configurazione "WINNER/S", priva di seconda formatrice.

This machine has been designed for small and medium-size productions of soft and hard dough for different types of rolls and other shapes. In its standard version, the machine is complete with:

- *High capacity motorized inlet belt.*
- *"UP STOP" anti-stretching device for gentle and delicate dough processing.*
- *Manual setting of the weight range, adjustable from 25 to 640 g, to be obtained according to the knives used.*
- *No. 3 knives for operation with 1, 2 and 3 interchangeable rows that can be replaced with an easy and rapid manual operation.*
- *Adjustable sheeting thickness prior to cutting.*
- *Adjustable production speed and n° 2 moulders with two rollers 500 mm wide.*
- *Device to by-pass the first moulder.*
- *Control panel positioned on the right hand side of the machine with respect to the inlet direction of the dough into the divider.*
- *The automatic unit is available also in the model "WINNER/ S" without the 2nd moulder.*

CAPACITÀ PRODUTTIVE PRODUCTION CAPACITY

	Pezzi per ora <i>Pieces per hour</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>	Pezzatura <i>Weight range</i>
1 FILA - ROW	350/2750*	75/640 gr	2,6/22,5 Oz
2 FILE - ROWS	700/4500*	40/320 gr	1,4/11,3 Oz
3 FILE - ROWS	1400/9540 - 1400/4500*	25/220 gr	0,9/7,7 Oz

* Produzioni con prodotti avvolti con le formatrici.

* I dati sono indicativi, poiché dipendono dal tipo di prodotto.

* Hourly production with the moulder.

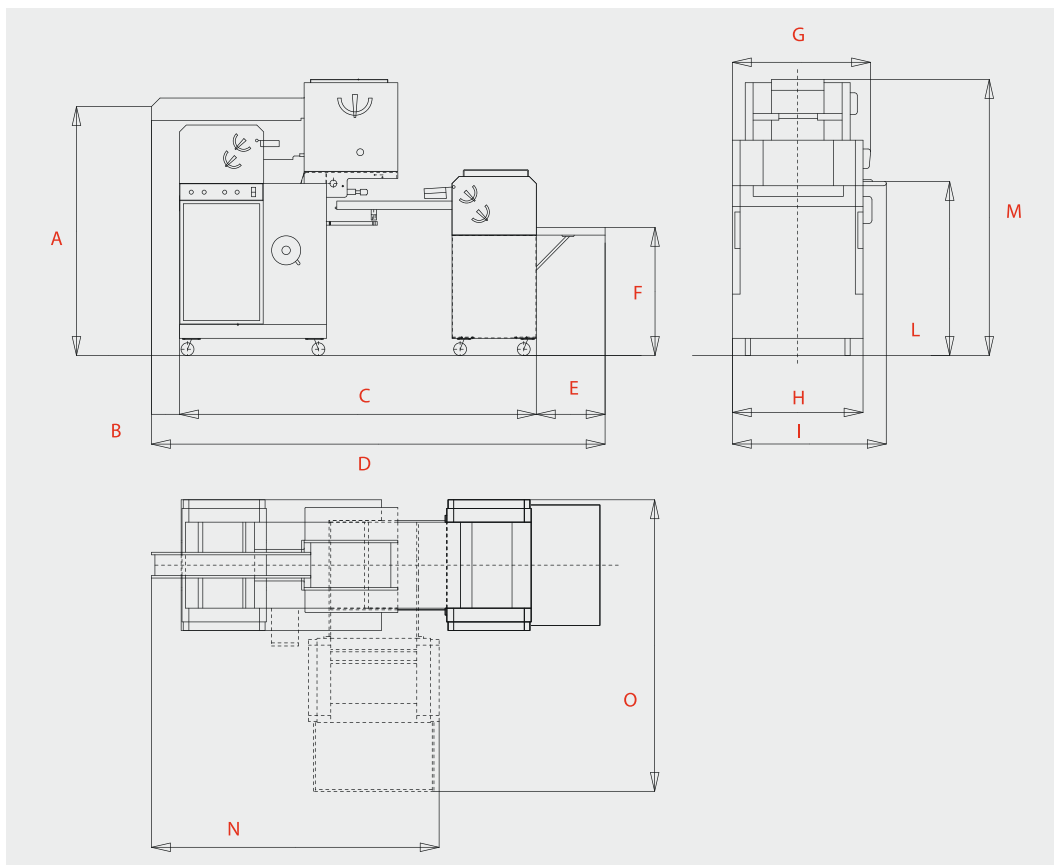
* The above data are purely indicative and depend on the products.

PESI E MISURE IMBALLO WEIGHTS AND PACKING DIMENSIONS

Modello <i>Model</i>	Potenza Installata <i>Motors power</i>	Peso Macchina <i>Machine Weight</i>	Peso con imballo <i>Weight with packing</i>	Dimensioni con imballo <i>Packing dimensions</i>
WINNER SENZA 2° FORMATTRICE <i>WITHOUT 2° MOULDER</i>	0,95 Kw 1,3 HP	405 Kg 893 lb	450 Kg 992 lb	1600x1140x1800 mm 63x45x71 inc
WINNER 2° FORMATTRICE <i>2° MOULDER</i>	0,55 Kw 0,74 HP	130 Kw 287 lb	155 Kg 342 lb	1370x900x1350 mm 54x35,5x53 inc

MISURE DIMENSIONS

	mm	inc.
A	1430	56,5
B	165	6,5
C	2075	82
D	2640	104
E	400	16
F	710	27,9
G	830	33
H	760	30
I	870	34
L	1030	40,5
M	1606	63
N	1675	66
O	1700	67





Zoccoletto
Square roll



Mantovana
Mantovana Italian roll



Ovalina
Petit pain



Banana
Italian roll



Hot dog



Pane Al Latte
Soft Bun



Baguette



Ciabatta



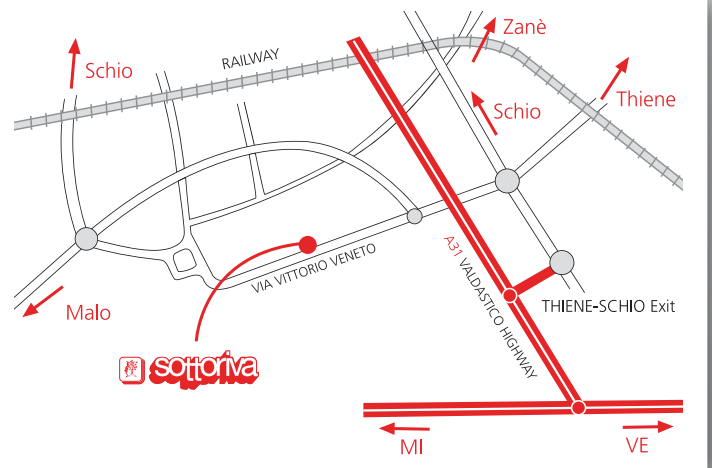
Pan Carrè
Tin bread



Pane da toast
Toast bread

È prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti,
perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

*The Company's policy is one of continuous improvements and development,
therefore specifications are subject to change without notice.*



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: +1-704-714-5880
 Fax: +1-704-714-5881
 sottorivaamerica@sottoriva.com
 www.sottoriva.com

Cod: 3527541020
 Rev. A