




# Linea di spezzatura e formatura Entryline

Automatic dividing and shaping line Entryline  
*Línea de división y moldeado Entryline*



# Linea di spezzatura e formatura Entryline.




 **La nuova linea EntryLine è nata per aiutare artigiani ed industrie durante la spezzatura e formatura di impasti ad alta idratazione come pane, pizza, Pinsa romana o grandi lievitati come Panettone o Pandoro.**

Il caricamento della pasta avviene in modo automatico grazie al sollevatore SLV, che vi permetterà di scaricare l'intero impasto nella tramoggia della spezzatrice volumetrica e, grazie anche al sistema rotazione vasca e raschiatore, la vasca risulterà quindi praticamente pulita e pronta per essere riutilizzata. Successivamente, la pasta viene spezzata in modo delicato dalla volumetrica serie SVP, che vi consentirà inoltre di spezzare i vostri diversi impasti senza stressare l'impasto qualunque sia il peso da voi impostato, garantendo produttività con ogni tipo di prodotto, il tutto senza ausilio di olio.

L'impasto poi viene pirlato-arrotolato nell'arrotolatore a coppo serie ARC. In questa fase molto importante garantiamo una chiusura perfetta della pallina soprattutto con idratazioni medio elevate, anche superiori al 85%. Ideale per la pirlatura di grandi lievitati, l'arrotolatore serie ARC vi permette anche l'arrotolatura di impasti come la pizza e la Pinsa romana grazie alle poche e semplici regolazioni. Su richiesta può essere fornito anche di filonatore permettendovi di filonare prodotti come la Colomba, Panfrutto, filoni o baguette ad alta idratazione.

Le regolazioni dell'intera linea EntryLine sono facilmente eseguibili dal Touch screen Weintek da 10" a colori, che vi garantisce di impostare ogni singola macchina che compone la linea oltre a cambio ricetta e velocità produttiva. La linea è inseribile nei propri gestionali-server e rispetta tutte le normative di sicurezza e di industria 4.0/5.0

La produttività può variare a seconda della grammatura che si andrà a spezzare ma, con la linea EntryLine garantiamo la spezzatura e la formatura fino ad un massimo di 2000 pz/h in modo delicato e preciso. Il range di spezzatura parte da un minimo di 150 g ad un massimo di 2300 g, questi dati possono variare a seconda del tipo di modello di spezzatrice che si andrà a scegliere.

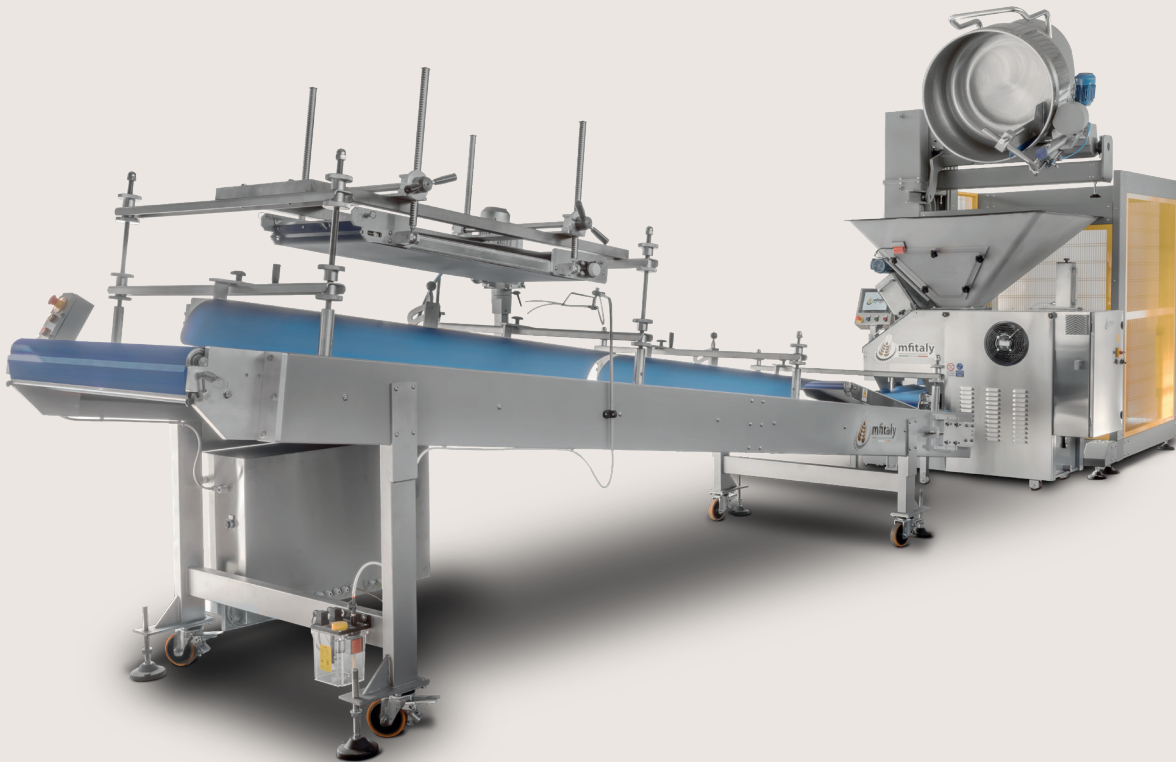
 **The new EntryLine was created to help artisans and industries in the dividing and shaping of high-hydration dough such as bread, pizza, Pinsa romana or Large Leavened products such as Panettone or Pandoro.**

The loading of the dough is automatic thanks to the SLV lifter, which allows you to discharge the entire dough into the hopper of the volumetric divider and, thanks also to the bowl's system rotation and scraper, the bowl itself will be basically clean and ready for it to be used again.

Next, the dough is gently divided by the SVP series volumetric divider, which will also allow you to divide different doughs whatever the weight you set, guaranteeing productivity with any type of dough, all without the aid of oil (OIL FREE).

The dough is then shaped in the belt rounder system ARC. In this very important phase, we guarantee a perfect closure of the ball especially with medium high hydration, even higher than 85%. Ideal for the shaping phase of the dough such as pizza and Pinsa romana, thanks to a few simple adjustments. On request, it can also be supplied with a moulder, which will allow you to mould products such as Colomba, Panfrutto, loaves, high hydration baguettes etc. The settings of the entire EntryLine are easily executed by the Weintek 10" colour touch screen, which guarantees you an adjustment of each individual machine that makes up the line in addition to changing recipe and production speed. The line can be inserted in its own management servers and reflects

# Automatic dividing and shaping line Entryline. Línea de división y moldeado Entryline.



Inquadra il QR e guarda il video di come funziona la nuova Entryline.  
Frame the QR code and watch the video of how the new Entryline works.  
Encuadre el código QR para ver el video sobre el funcionamiento de la nueva Entryline.



all safety regulations and CE standards.

Productivity can vary depending on the weight range that will be divided but, with the EntryLine, we guarantee a dividing and forming phase up to a maximum of 2000 pcs/h in a gentle and precise way. The weight ranges start from a minimum of 150 g to a maximum of 2300 g, these data can vary depending on the type of divider you are going to choose.

 **La nueva EntryLine fue creada para ayudar a artesanos e industrias a dividir y dar forma a masas con alta hidratación, como pan, pizza, Pinsa romana o masas de gran levadura como Panettone o Pandoro.**

La carga de la masa es automática gracias al elevador SLV, que permite descargar toda la masa en la tolva de la divisora volumétrica. Gracias al sistema de rotación y a el rascador de la cuba, la misma queda prácticamente limpia y lista para ser utilizada de nuevo.

A continuación, la divisora volumétrica serie SVP divide la masa suavemente, permitiendo dividir diferentes tipos de masa independientemente del peso seleccionado, garantizando productividad con cualquier tipo de producto, todo sin necesidad de aceite (OIL FREE).

A continuación, la masa se forma en el sistema de la cinta boleadora serie ARC. En esta fase tan importante, garantizamos un boleado perfecto, especialmente con una hidratación media-alta, incluso superior al 85%. Ideal para la fase de formado de masas como la pizza y la pinsa romana, gracias a unos sencillos ajustes. Bajo pedido, también se puede suministrar con formadora (FIL), que permitirá moldear productos como Colomba, Panfrutto, panes, baguettes de alta hidratación, etc.

La configuración de toda la EntryLine se realiza fácilmente mediante la pantalla táctil a color Weintek de 10" que garantiza el ajuste de cada máquina que compone la línea, además se puede cambiar la receta y velocidad de producción. La línea puede integrarse en sus propios servers de gestión y cumple con todas las normativas de seguridad y las normas CE.

La productividad puede variar según el peso a dividir, pero con la EntryLine garantizamos una fase de división y formado de hasta un máximo de 2000 piezas/h de manera suave y precisa. El rango de peso va desde un mínimo de 150 g hasta un máximo de 2300 g; estos datos pueden variar según el modelo de divisora volumétrica que se elige.

0425\_CARBONY



+39 0445 1884880

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us / Síguenos



[mfitaly.com](http://mfitaly.com)

