



Your future, our technology



## ZERO 10

Spezzatrice volumetrica automatica a pistoni ad alta produttività

*Heavy-duty automatic piston bread divider*



**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. 5527001

**Spezzatrice volumetrica automatica  
a pistoni ad alta produttività**  
*Heavy-duty automatic piston bread divider*



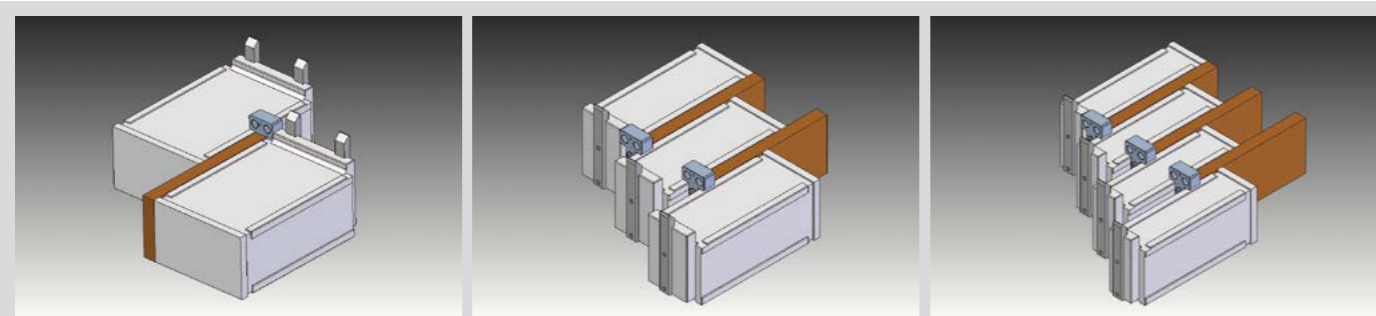
**ZERO 10**

Produzione massima variabile da 3000 a 6000 pezzi/ora (da 13 a 26 battute al minuto) con pezzature variabili da 170 a 1650 g di pasta a seconda del tipo di cassetto divisore scelto.

- › Carter in acciaio inox e struttura portante in acciaio verniciato ad alta resistenza (optional: acciaio inox)
- › Tramoggia standard in acciaio inox AISI 304 per ca. 130 kg di pasta (optional: tramoggia supplementare fino a 300 kg di pasta)
- › Abbinabile a mandapasta automatico
- › Tappeto di uscita laterale con due sfarinatori (optional): uno anteriore con sfarinatura sul prodotto e uno posteriore con sfarinatura su nastro (adatto per paste particolarmente tenere)
- › Lubrificazione con pompa automatica a 6 mandate per una migliore tenuta di aspirazione
- › Pistoni in materiale plastico
- › Raschiatore sul pistone divisore per migliore espulsione e posizionamento dei pezzi sul tappeto di uscita
- › Sistema di pulizia molto semplice e rapido. La rimozione dei pistoni e dei coltelli è molto semplice da effettuare: la pulizia può essere eseguita da chiunque con estrema facilità e non richiede alcun strumento meccanico

*Maximum production variable from 3000 to 6000 pieces/hour (from 13 to 26 strokes per minute), weight range from 170 to 1650 g of dough according with the chosen dividing drawer.*

- › *Stainless steel covers and heavy duty painted steel structure (optional: stainless steel)*
- › *Standard hopper in AISI 304 stainless steel for about 130 kg of dough (optional: bigger hopper up to 300 kg of dough)*
- › *It can be coupled with an automatic dough feeder*
- › *Lateral outfeed belt with two flour dusters (optional): an upper one that dusts flour on the product and a lower one that dusts flour on the belt (suitable for very soft dough)*
- › *Lubrication with a 6-flow automatic pump for a better suction seal*
- › *Pistons made of plastic*
- › *Scraper on the dividing piston for a better ejection and positioning of the pieces on the outfeed belt*
- › *Very easy and fast cleaning system. The pistons and knives can be removed without using any mechanical tools and this operation can be done by anyone*



**Zero 10/2 a DUE file**  
Pezzzature da 400 a 1650 g  
Produzione oraria 3.000 pezzi/ora  
**Zero 10/2 at TWO pockets**  
Weight range from 400 to 1650 g  
Hourly production 3.000 pieces/h

**Zero 10/3 a TRE file**  
Pezzzature da 250 a 1050 g  
Produzione oraria 4.500 pezzi/ora  
**Zero 10/3 at THREE pockets**  
Weight range from 250 to 1050 g  
Hourly production 4.500 pieces/h

**Zero 10/4 a QUATTRO file**  
Pezzzature da 170 a 750 g  
Produzione oraria 6.000 pezzi/ora  
**Zero 10/4 at FOUR pockets**  
Weight range from 170 to 750 g  
Hourly production 6.000 pieces/h



TOUCH SCREEN con 20 programmi che controllano tutte le regolazioni della macchina, oltre ad avere un sistema di diagnosi di eventuali anomalie della macchina. Il sistema permette la connessione internet e la memorizzazione dei programmi tramite USB.

*TOUCH SCREEN with 20 programs that control all the machine settings and with a system to diagnose any machine anomalies. The system allows internet connection and storage of programs via USB.*

Sistema di regolazione della pressione del pistone di aspirazione e compressione che permette di mantenere basso il livello di stress della pasta. Minore è lo stress della pasta e maggiore è il risultato del prodotto finito.

*Pressure regulating system of the suction and compression piston which allows to keep low the stress level of dough. The lower is the stress of dough, the greater is the result of the finished product.*

Sistema innovativo di pistoni divisori per una maggiore flessibilità di gamma di pesi. L'intercambiabilità dei vari pistoni avviene senza alcun utilizzo di attrezzi meccanici (optional).

*New and innovative system of dividing pistons in order to get the maximum flexibility of weight range. It is possible to change the pistons without using any mechanical tools (optional).*

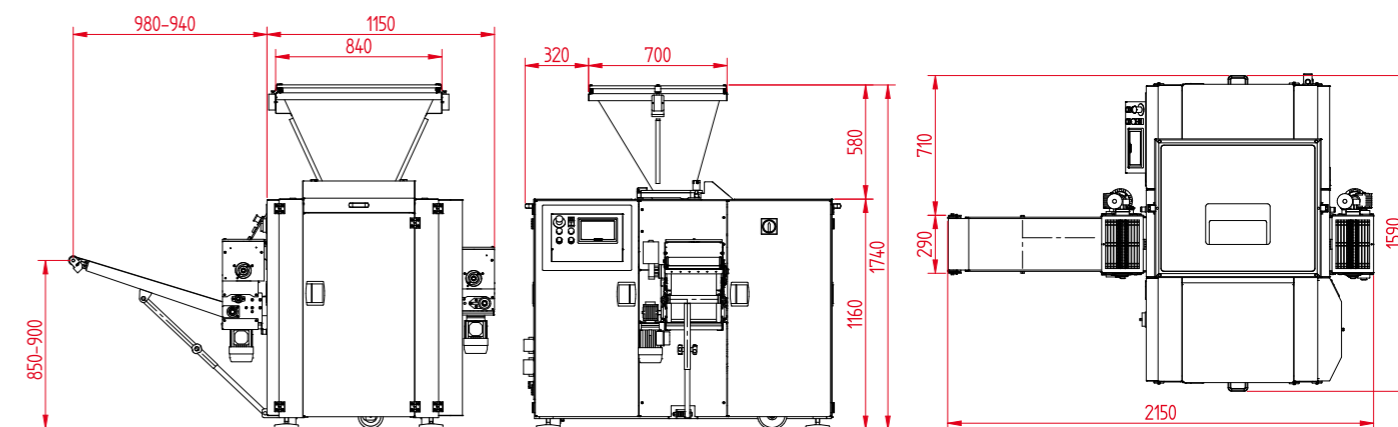
**Spezzatrice volumetrica automatica  
a pistoni ad alta produttività**  
*Heavy-duty automatic piston bread divider*



Il sistema di pulizia è molto semplice e rapido e necessita solo di alcuni minuti. La rimozione dei pistoni e dei coltelli non necessita di alcun attrezzo meccanico e può essere eseguita da chiunque con estrema facilità.

*The cleaning system of pistons is very easy and fast and it takes only a few minutes. The pistons and knives can be removed without using any mechanical tools and this operation can be done by anyone.*

**DISEGNO TECNICO  
OVERALL DIMENSIONS**



**CARATTERISTICHE TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES**

TIPO TYPE	N° FILE NO. OF POCKETS	RANGE PEZZATURA (min-max) g WEIGHT RANGE (min-max) g		PRODUZIONE ORARIA (max) HOURLY OUTPUT (max)
ZERO 10/2	2	400	1650	3000
ZERO 10/3	3	250	1050	4500
ZERO 10/4	4	170	750	6000