

# DOLINE

  
PRODOTTO IN FRANCIA

## MACCHINA PER CARICO AUTOMATICO DELL'IMPASTO IN CASSETTA



We provide quality  
professional equipment  
and services to artisan bakeries.

  
**BERTRAND  
PUMA**

# CARICO AUTOMATICO DELL'IMPASTO IN CASSETTA

DOLINE è una macchina interamente in acciaio inossidabile progettata per la messa in cassetta dell'impasto dopo la lavorazione. L'impasto, introdotto manualmente o tramite un'impastatrice a vasca ribaltabile, viene **pesato, diviso e messo automaticamente** nelle vaschette.

Questo sistema è **compatibile con tutti i tipi di impasti**, farciti o meno, e consente di lavorare con **vassoi di diverse dimensioni o con teglie** grazie a regolazioni adeguate.



## DOLINE COMFORT E PRODUTTIVITÀ



DOLINE è una soluzione **compatta ed efficiente** per la messa in vaschetta di impasti, che unisce **risparmio di tempo, ergonomia, rispetto del prodotto e regolarità**, adattandosi alle esigenze dei panettieri-pasticceri.

Ideale per **ovviare alla mancanza di personale e ottimizzare la produttività**, le sue impostazioni automatizzate consentono una gestione semplificata. **Un solo operatore** è sufficiente per far funzionare Doline.

### CICLO DI PRODUZIONE

In un **ciclo di produzione di 10 minuti**, DOLINE consente di sformare e mettere in un contenitore un impasto di **200 kg**.

Questa cadenza consente di trattare fino a **15 impasti in una giornata** lavorativa (7 ore), senza necessità di sformatura manuale e con risultati omogenei, indipendentemente dall'operatore.

La rapidità del processo consente ai panettieri di **ottimizzare il loro tempo di lavoro e di massimizzare la loro resa**.



VIDEO  
SCOPRI LA  
GAMMA  
DOLINE



**15**  
cicli d'impasto/  
giorno

**RITMO DI  
PRODUZIONE**



**1 a 6**  
vassoi/min

**NUMERO DI VASSOI**



**1 a 7 kg**

**PESO DEI VASSOI**



**400 a  
1200 g\***

**PESO IMPASTO**



**fino al  
75%\***

**IDRATAZIONE**

\*a seconda del processo e del tipo di farina utilizzati.

# COME FUNZIONA?



Con una cadenza di produzione da **1 a 6 vassoi/min**, Doline permette di produrre impasti da **1 a 7 kg**.

L'impasto viene versato in un **serbatoio pressurizzato**, quindi pesato e diviso automaticamente in più impasti (fino a 6). Questi pezzi di pasta passano sotto un pesante tappeto a barre, poi in un **avvolgitore**, per essere riuniti (si salderanno di nuovo nella fase di fermentazione) fino a raggiungere un peso totale determinato dall'operatore.

Saranno poi **messi automaticamente in vaschetta** e pronti per la fermentazione.



## DIVISORE VOLUMETRICO CON TRAMOGGIA PRESSURIZZATA, GARANZIA DI REGOLARITÀ.

Con una **capacità di 210 kg**, il serbatoio pressurizzato garantisce una discesa fluida dell'impasto e una **grande uniformità dal primo all'ultimo panetto (+/- 2%)**.

La spezzatrice volumetrica, dotata di un pistone di 110 mm di diametro, consente una **precisa frazionatura** dell'impasto. Non richiede lubrificazione. Il peso dei panetti può essere regolato tra **400 e 1200 g** tramite il volantino della spezzatrice.



Doline dispone di **tre velocità** regolabili in base al peso desiderato e alla cadenza richiesta, offrendo così una flessibilità adatta alle esigenze dell'operatore.



## QUALITÀ E OMOGENEITÀ, UN'AVVOLGIMENTO OTTIMALE DEI PANETTI.

Una volta divisi, i panetti vengono **informati automaticamente** prima di passare sotto il tappeto a barre che li raccoglie e ne facilita il trasporto verso l'**avvolgitore**.



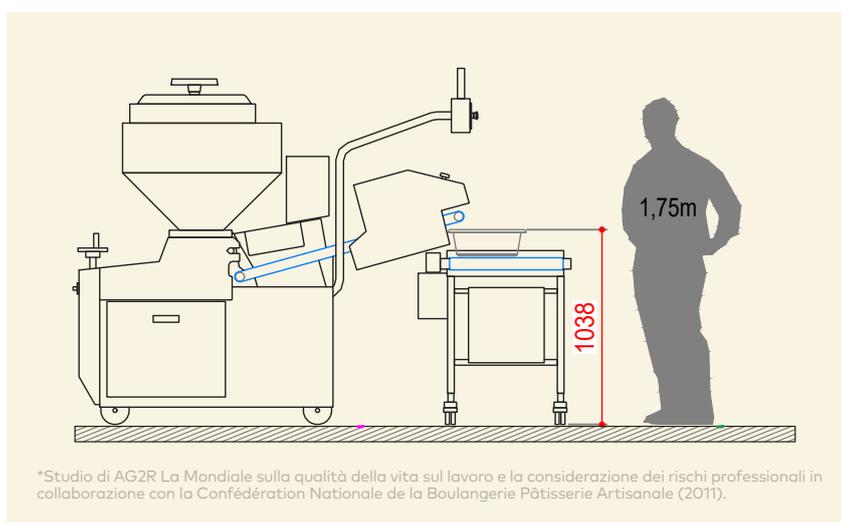
L'avvolgitore integrato garantisce **omogeneità e una delicata formatura**, nel pieno rispetto dell'impasto, senza alcuno stress sul panetto o eccessiva degassificazione.

Imita perfettamente la piegatura manuale e **garantisce una bella alveolatura del panetto finale**.

# ERGONOMIA & COMFORT

DOLINE migliora notevolmente l'ergonomia di una postazione di lavoro particolarmente impegnativa dal punto di vista fisico, **automatizzando lo svuotamento manuale dell'impastatrice e riducendo così l'affaticamento e le posture scomode dell'operatore.**

Un **sistema di allarme con semaforo** (verde: in funzione, arancione: guasto, rosso: in avaria) offre una **visualizzazione rapida e intuitiva dello stato della macchina.**

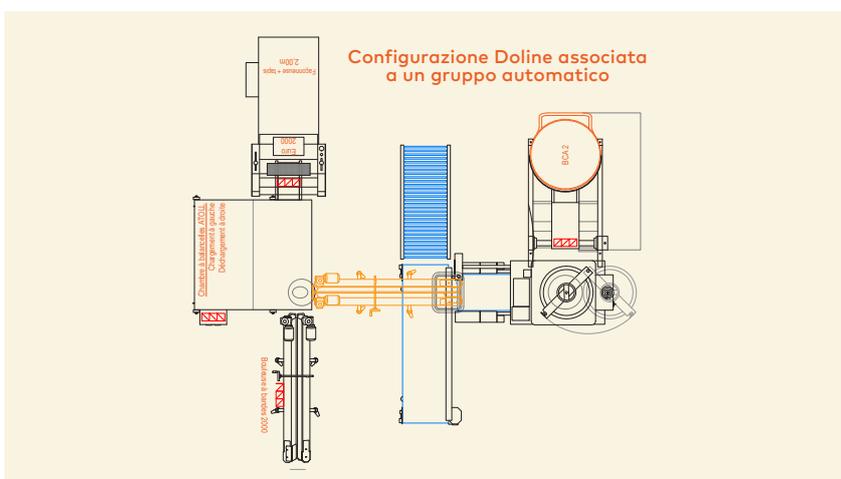


\*Studio di AG2R La Mondiale sulla qualità della vita sul lavoro e la considerazione dei rischi professionali in collaborazione con la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale (2011).

## UN'ALTEZZA OTTIMIZZATA PER LAVORARE SENZA SFORZO

L'altezza dei nastri trasportatori è stata studiata per un miglior comfort di lavoro, con **piedini regolabili** che consentono di adattare la macchina alle esigenze di ogni utente.

Questa altezza è conforme alle raccomandazioni medie per i nastri di uscita (tra 5-10 cm sotto il gomito dell'operatore\*).



## INTEGRAZIONE FLESSIBILE E OTTIMIZZATA

DOLINE si integra facilmente in qualsiasi tipo di laboratorio grazie al suo **ingombro ridotto** e alla sua **modularità**.

I suoi elementi, montati su **ruote**, offrono una grande flessibilità, facilitando lo spostamento e l'**adattamento ai vincoli di installazione**.

Il trasportatore a gravità può essere facilmente riconfigurato, **allineato al trasportatore a vassoi o orientato a 90°**, per adattarsi perfettamente all'organizzazione e al flusso di produzione.

DOLINE può anche essere **abbinato a un gruppo automatico** (per impasti fino al 65% di idratazione e un peso minimo dei pezzi di 200 g).

# UNA FACILE INTEGRAZIONE NELLA VOSTRA PRODUZIONE

Doline si adatta perfettamente al nostro processo di spezzatura-divisione **Divitrad** e al nostro processo completo di formatura ritardata **Nova Trad**.

La nostra macchina per la messa in vaschette permette di lavorare con vaschette di **diverse dimensioni**, ma anche con teglie o con una ricezione dell'impasto direttamente in uno stampo.



## UN UTILIZZO SEMPLICE E SICURO NELLA VITA QUOTIDIANA

Il comando touch è **intuitivo** e si adatta alle esigenze degli operatori. Include una **modalità automatica**, una **manuale** e modalità dedicate alla **pulizia** e alla **manutenzione**.

L'interfaccia consente inoltre di personalizzare l'esperienza dell'utente con la possibilità di **modificare la lingua** e di creare fino a **cinque ricette registrabili**.

Infine, l'accesso alle **impostazioni** e alle **statistiche** offre un **monitoraggio dettagliato della produzione** per una gestione ottimizzata.

Doline integra un sistema di **telemanutenzione** che consente la **diagnosi a distanza**. Questa tecnologia garantisce un **monitoraggio efficace**, **riduce i tempi di fermo macchina** e offre un **utilizzo più sereno** della macchina nella vita quotidiana.

## UNA PULIZIA E UNA MANUTENZIONE SEMPLIFICATE

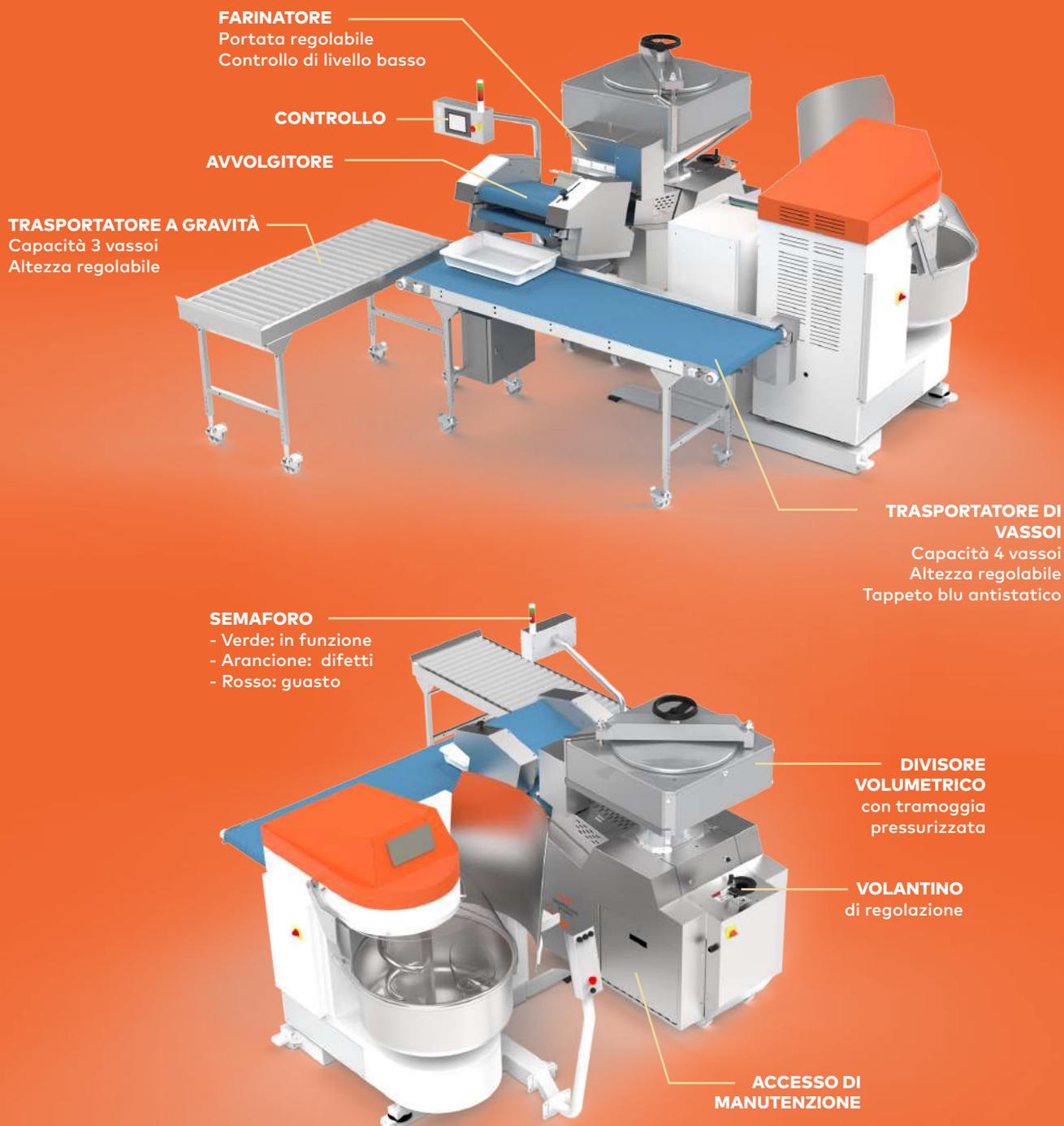
La pulizia e la manutenzione sono facilitate da **programmi dedicati accessibili dal comando touch**.

I **tappeti blu antistatici**, progettati per limitare l'aderenza dei residui, sono facilmente aspirabili e pulibili.

La **manutenzione è ottimizzata** grazie a punti di accesso che consentono di aggiungere farina o pasta **senza bisogno di attrezzi**.

Infine, un **raccoglitore di farina integrato** contribuisce a mantenere un ambiente di lavoro pulito ed efficiente.

# CARATTERISTICHE TECNICHE



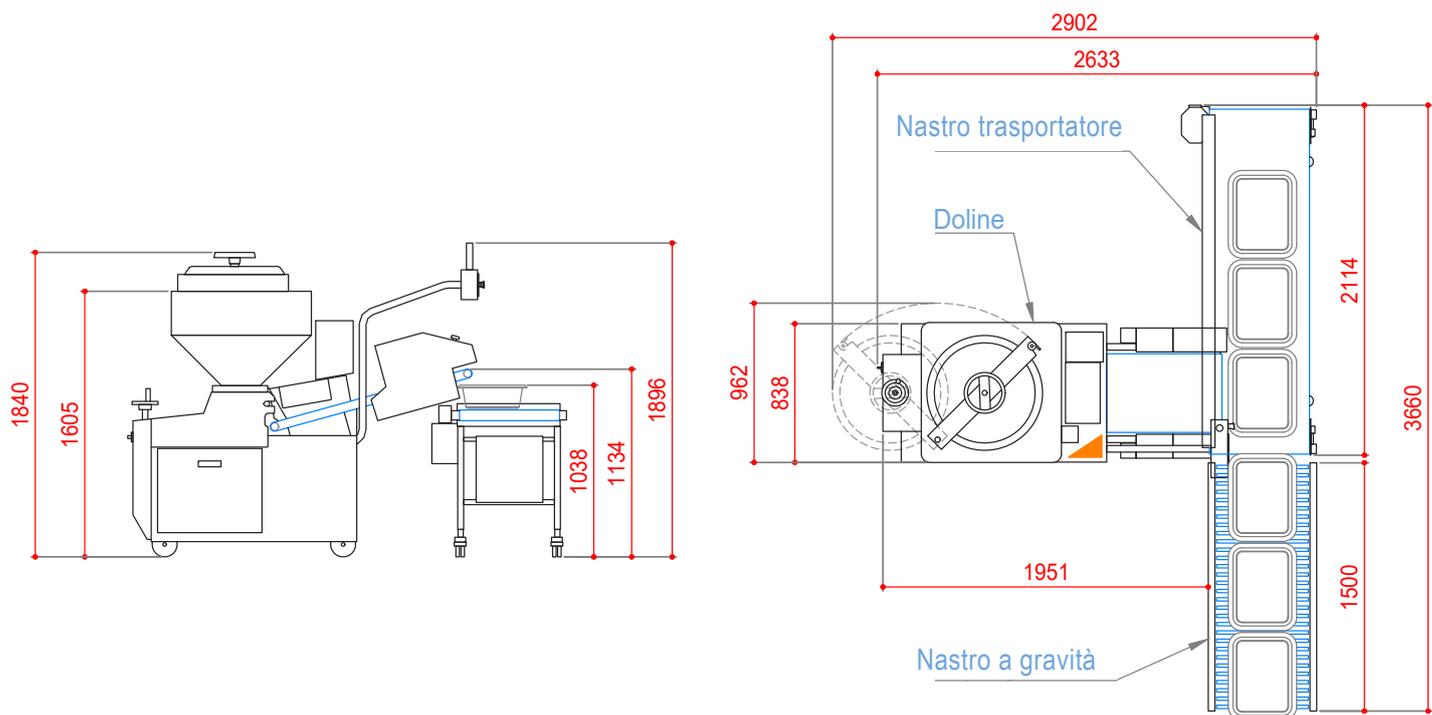
## GAMMA CARGO

Comprende attrezzature robuste, affidabili, regolari e dimensionate per accettare volumi e cadenze di produzione di livello semi-industriale.



## SICUREZZA

Tutte le nostre attrezzature sono certificate da un organismo esterno e indipendente.



**Macchina per la messa in vassoi DOLINE**

Peso dei vassoi (pezzi di impasto raccolti)	1 a 7 kg
Cadenza (vassoio/minuto)	1 a 6
Cadenza per vassoi da 3,5 kg	4 vassoi/minuto
Cadenza per vassoi da 7 kg	2,5 vassoi/minuto
Peso dei pezzi di impasto (g)	400 a 1200 g*
Capacità tramoggia	210 kg
Pressione tramoggia	0,6 bars
Diametro pistone	110 mm
Idratazione dell'impasto	fino al 75%*
Caricamento	Manuale, tramite impastatrice autocaricante o ribaltatore di vasca
Capacità trasportatore vassoi vuoti	fino a 4 vassoi
Capacità del trasportatore a gravità	fino a 3 vassoi
Collegamento elettrico	400V/TRI+N+T/50Hz
Potenza elettrica	3 kW
Intensità	7,5 A

\*a seconda del processo e del tipo di farina utilizzati.

**DATI NON CONTRATTUALI**

**Documentazione non contrattuale - V1 - 01/2025**

# MANY AND MORE, REAL GOODS



555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tel : +33 (0) 475 575 500 - Email : [contact@sebp-bertrand.com](mailto:contact@sebp-bertrand.com)  
[www.bertrand-puma.fr](http://www.bertrand-puma.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence