

BARTOM

CHOCOLATE & FOOD MACHINERY



**ENGINEERED EXCELLENCE
IN CHOCOLATE-COATED AND
DECORATED BISCUITS, PASTRY.**

Eccellenza ingegneristica nella produzione
di biscotti, pasticceria ricoperti e guarniti al cioccolato.

[] DALCIN
FOOD
PROCESSING



CREATING TAILORED TECHNOLOGY

CREIAMO TECNOLOGIE
SU MISURA



SINCE OUR ESTABLISHMENT IN 1983, INTRODUCING GREAT QUALITY PRODUCTS AND CONTINUOUS TECHNOLOGICAL INNOVATION HAVE DRIVEN OUR GROWTH AND MOTIVATED OUR EXPANSION.

Today, we have grown to become a leading company in Italy and abroad.

Our peculiarity is to design solutions on demand and to create industrial systems tailored to the medium and large-scale needs of the pastry, biscuit, and bread industry.

From the analysis of the customer's needs to the installation of the line, we follow the entire installation process. The design and the creation of the coating, decoration and glazing lines takes place in a new production center dedicated to this specific type of technology.



FIN DALLA NOSTRA FONDAZIONE NEL 1983, L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ E LA CONTINUA INNOVAZIONE TECNOLOGICA HANNO GUIDATO LA NOSTRA CRESCITA E MOTIVATO LA NOSTRA ESPANSIONE.

Oggi siamo un'azienda leader in Italia e all'estero. La nostra peculiarità è quella di progettare soluzioni su misura e di creare sistemi industriali adatti alle esigenze dalla media alla grande scala dell'industria della pasticceria, della biscotteria e del pane.

Seguiamo l'intero processo di creazione, a partire dall'analisi delle esigenze del cliente fino all'installazione della linea.

La progettazione e la realizzazione delle linee di rivestimento, glassatura e decorazione avvengono in un nuovo centro di produzione dedicato a questo specifico tipo di tecnologia.

ENROBER MACHINE

MACCHINA PER IL RIVESTIMENTO



Enrobing machine Model: Suprema
Macchina per il rivestimento Modello: Suprema

A machine designed on demand to coat, partially or totally, products of various sizes: biscuits, snacks, cakes and season products.

Una macchina progettata su misura per rivestire, parzialmente o totalmente, prodotti di varie dimensioni: biscotti, merendine, torte e prodotti di stagione.



DIMENSIONS DIMENSIONI

MODEL:
MODELLO:

WIDTH:
Lunghezza:

SUPREMA-60	600
SUPREMA-80	800
SUPREMA-100	1000
SUPREMA-120	1200
SUPREMA-150	1500
SUPREMA-200	2000



Enrobing machine Model: XXL
Macchina per il rivestimento Modello: XXL





Extraction of wire-mesh conveyor
Estrazione della rete di trasporto a nastro



- Built of AISI 304 stainless steel.
- Double "tent" distribution of chocolate.
- Possibility to insert zig-zag decorating machine.
- Main control panel with "touch screen" operator panel to enter custom parameters.
- Opportunity of custom icing profile input.
- Turbo-blower group adjustable by inverter group.
- Manually removable mesh conveyor, mounted on its own cart with wheels to facilitate the cleaning operations.
- Vibrating transportation network with variable vibration intensity.
- Easy maintenance and cleaning of the chocolate reservoir tank.

- Costruita in acciaio inox AISI 304.
- Distribuzione a doppia "tenda" di cioccolato.
- Possibilità di inserire la macchina per la decorazione a zig-zag.
- Pannello di controllo principale con "touch screen" per l'inserimento di parametri personalizzati.
- Possibilità di inserire un profilo di glassatura personalizzato.
- Gruppo turbo-soffiante regolabile dal gruppo inverter.
- Trasportatore a rete estraibile manualmente, montato su un carrello con ruote per facilitare le operazioni di pulizia.
- Rete di trasporto vibrante con intensità di vibrazione variabile.
- Facile manutenzione e pulizia del serbatoio del cioccolato.

CHOCOLATE TEMPERING MACHINE

MACCHINA PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DEL CIOCCOLATO



DIMENSIONS DIMENSIONI

MODEL:
MODELLO:

T350
T500
T800
T1200

CAPACITY:
CAPACITÀ:

350 Kg/h
500 Kg/h
500 Kg/h
500 Kg/h

DIMENSION:
DIMENSIONI:

800x900x2000
800x900x2000
800x900x2000
1600x1000x2000

- Consist of several multi rooms cylinder: the chocolate is first cooled and then heated.
- It may include a refrigeration unit with heat exchanger Gas/H2O or H2O/H2O to be cooled with chilled water.
- The production cycle is constantly monitored by temperature sensors.
- Tempering automatically handled by PLC.
- "Touch screen" operator panel with customized programs.
- Automatic pump for transport of chocolate.



- Consiste in diversi cilindri a più camere: il cioccolato viene prima raffreddato e poi riscaldato.
- Può includere un'unità di refrigerazione con scambiatore di calore Gas/H2O o H2O/H2O da raffreddare con acqua refrigerata.
- Il ciclo di produzione è costantemente monitorato da sensori di temperatura.
- La temperatura è gestita automaticamente dal PLC.
- Pannello operatore "touch screen" con programmi personalizzati.
- Pompa automatica per il trasporto del cioccolato.

MIXING TANK

SERBATOIO DI MISCELAZIONE

It maintains the chocolate in a molten and perfectly blended state, ensuring the ideal temperature for the production line. Entirely made of AISI 304 stainless steel, with hot water jacket.

- Blade scrapers controlled by motoreducer.
- Pump for water circulation.
- AISI 304 stainless steel pipes with jacket for hot water circulation, to keep the chocolate at the right temperature.
- Control board in AISI 304 stainless steel with level sensor.

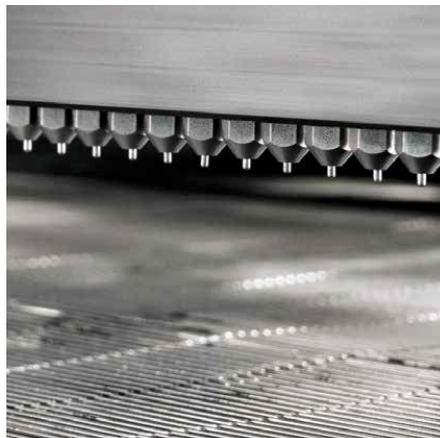
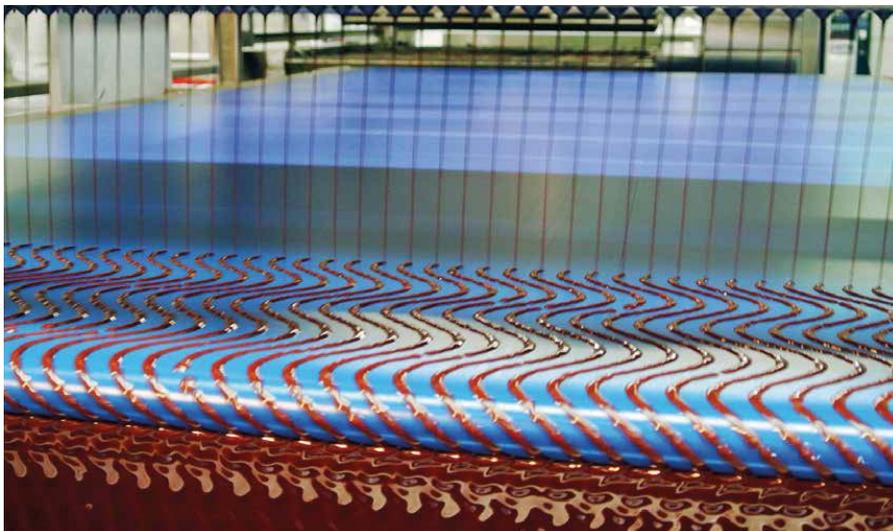
Mantiene il cioccolato sciolto e perfettamente miscelato, assicurando la temperatura ideale per la linea di produzione. Interamente costruito in acciaio inox AISI 304, con camicia di acqua calda.

- Raschiatori a lama controllati da un motoriduttore.
- Pompa per la circolazione dell'acqua.
- Tubi in acciaio inox AISI 304 con camicia per la circolazione dell'acqua calda, per mantenere il cioccolato alla giusta temperatura.
- Scheda di controllo in acciaio inox AISI 304 con sensore di livello.

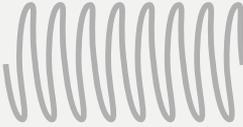


DECORATOR

DECORATORE



DECORATIONS DECORAZIONI

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 
7. 

GRAIN DISTRIBUTOR

DISTRIBUTORE DI GRANELLA



- Built of AISI 304 stainless steel.
- Vibrating AISI 304 stainless steel tank with teflon coating and falling grain system.
- Conveyor belt for the recovery of grain.
- Built-in control panel.
- Mechanic vibrating groups with the ability to adjust the intensity via potentiometers.
- Costruito in acciaio inox AISI 304.
- Serbatoio vibrante in acciaio inox AISI 304 rivestito in teflon e con sistema a granella cadente.
- Nastro trasportatore per il recupero della granella.
- Pannello di controllo integrato.
- Gruppi vibranti meccanici con possibilità di regolare l'intensità tramite potenziometri.



COOLING TUNNEL

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO



The best solution to cool down products coated with chocolate or cream.

La soluzione migliore per raffreddare prodotti ricoperti di cioccolato o crema.





DIMENSIONS DIMENSIONI

MODEL:
MODELLO:

WIDTH:
Larghezza:

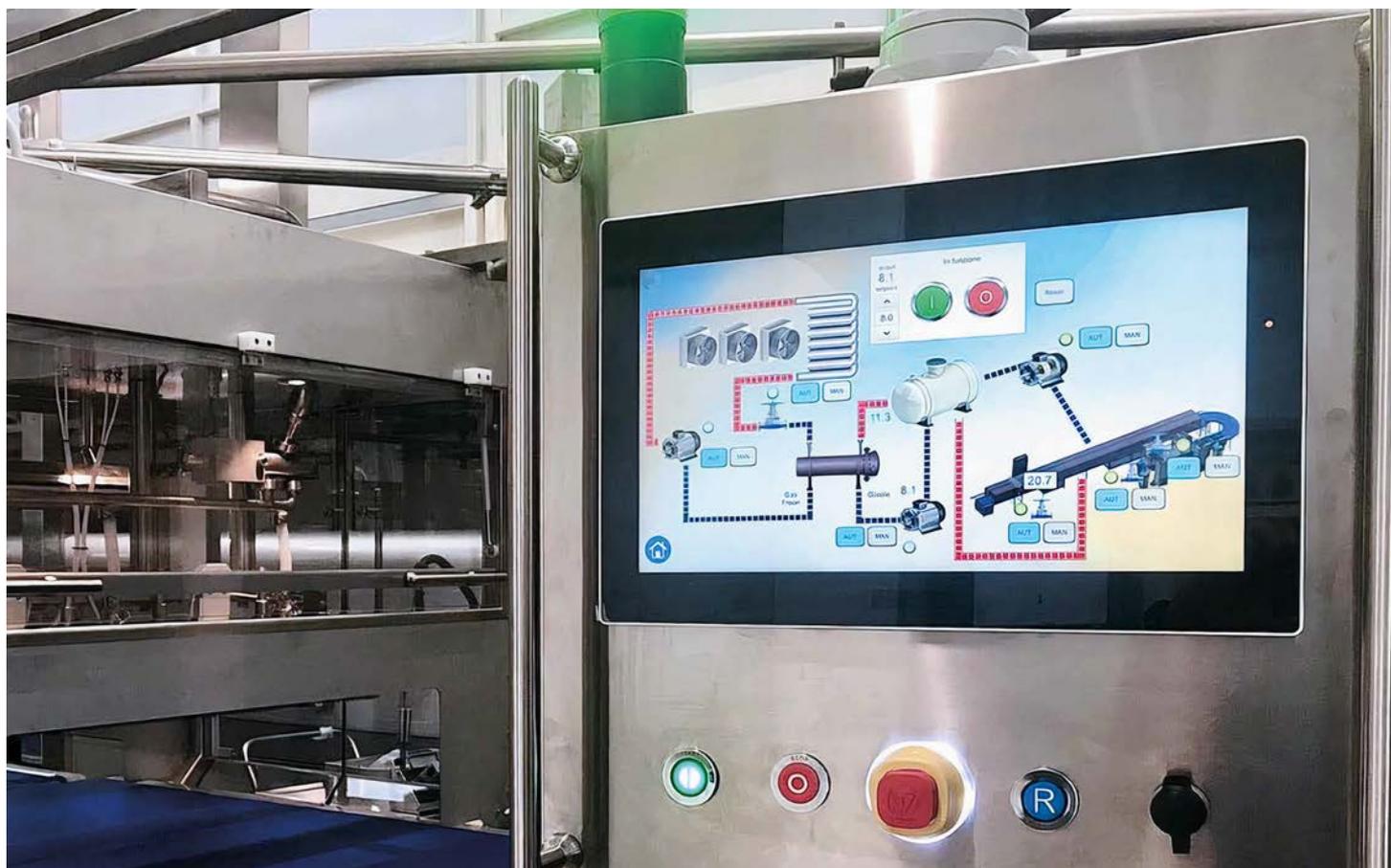
T60	600
T80	800
T100	1000
T120	1200
T150	1500
T200	2000

- Built of AISI 304 stainless steel or, alternatively, of carbon steel sheet with product contact parts of AISI 304 stainless steel.
 - Forced air ventilation system with dual air recycling.
 - Motors controlled by groups composed of inverter.
 - Tracking and automatic control of the transport belt's skidding.
 - Constant automatic belt tensioning.
 - Manual retractable covers through appropriate unilateral or bilateral gas cylinders.
 - Possibility of fitting compressor groups and condensor inside or outside the machine.
- Costruito in acciaio inox AISI 304 o, in alternativa, in lamiera di acciaio al carbonio con le parti a contatto con il prodotto in acciaio inox AISI 304.
 - Sistema di ventilazione ad aria forzata con doppio riciclo d'aria.
 - Motori controllati da gruppi composti da inverter.
 - Tracciamento e controllo automatico dello scorrimento del nastro trasportatore.
 - Tensionamento del nastro automatico e costante.
 - Coperture manuali a scomparsa tramite apposite bombole di gas unilaterali o bilaterali.
 - Possibilità di montare gruppi compressori e condensatori all'interno o all'esterno della macchina.



TOUCH SCREEN OPERATOR PANEL

PANNELLO OPERATORE TOUCH SCREEN



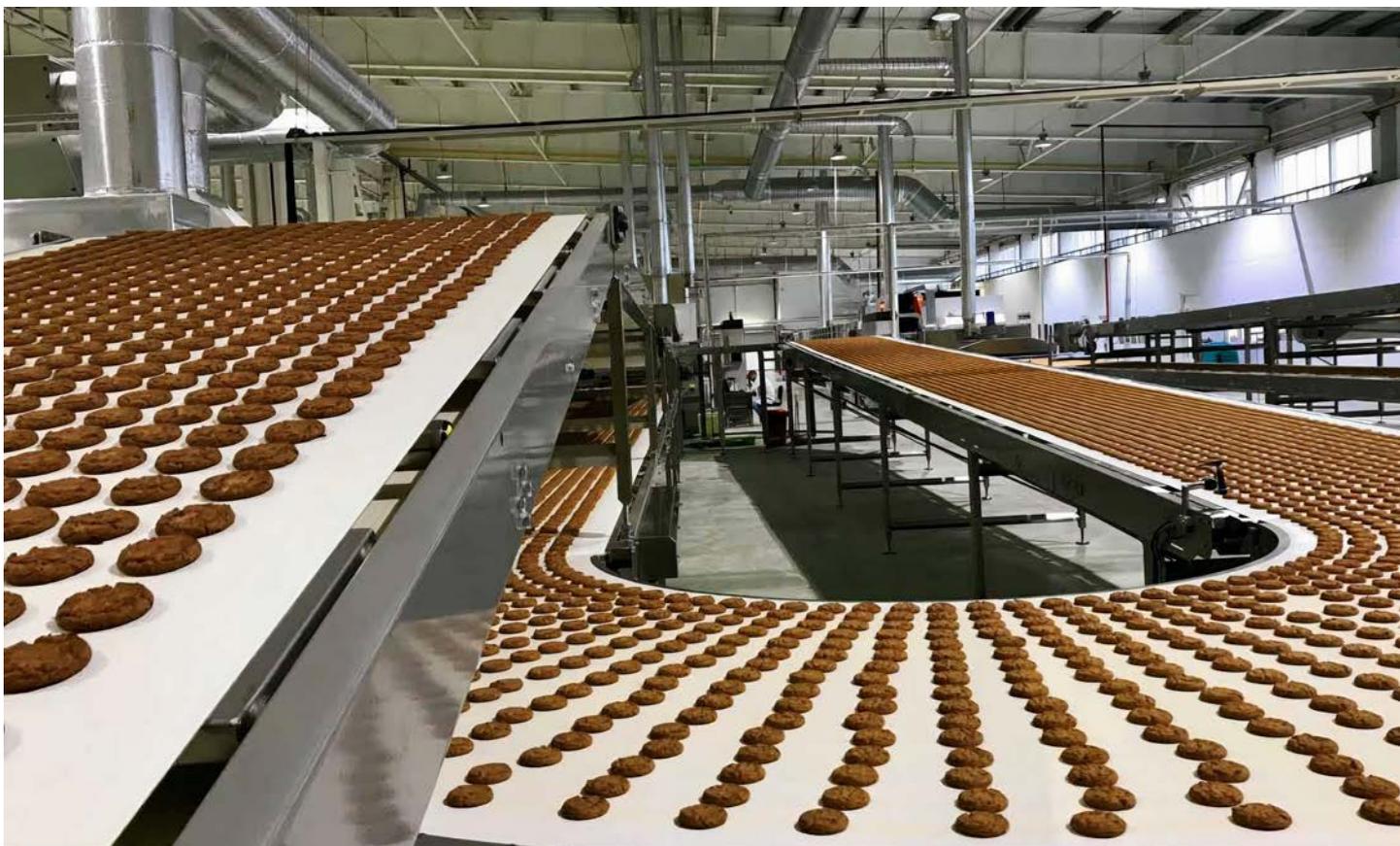
All machines in the coating and decorating line are managed via a 'Touch Screen' operator panel, allowing for efficient monitoring and swift customization of all parameters.

Tutte le macchine della linea di rivestimento e decorazione sono gestite tramite un pannello operatore 'Touch Screen', che consente un monitoraggio efficiente e una rapida personalizzazione di tutti i parametri.



BELT CONVEYORS

TRASPORTATORI A NASTRO



TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICHE TECNICHE

USABLE WIDTH: 600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm
LARGHEZZA UTILE: 600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm

PRODUCT CONVEYOR BELT: White food-grade polyurethane,
NASTRO DI TRASPORTO DEI PRODOTTI: FDA approved, Habasit - Type: F-5EXWT
Poliuretano Alimentare Bianco,
approvato FDA, Habasit - Tipo: F-5EXWT

MOTORIZATION: Bonfiglioli gearmotor + 0.75 kW ABB motor
MOTORIZZAZIONE: Motoriduttore Bonfiglioli + ABB da 0,75 kW

WEIGHT: 16.000 kg
PESO: 16.000 kg

COMPRESSED AIR CONSUMPTION: 650 NL/h
CONSUMO DI ARIA COMPRESSA: 650 NL/ora

DIMENSIONS: 10.000 x 1.050 x h 1.100 mm
DIMENSIONI: 10.000 x 1.050 x h 1.100 mm

The supporting structure of the conveyor belt is made of tubular iron painted with primer and RAL 9007 enamel for a flawless finish. This includes a pneumatically controlled tensioning and double centering system for the belt, consisting of a pneumatic centering device and a pneumatic tensioning system.

La struttura portante del trasportatore a nastro è realizzata con tubolari in ferro verniciati con fondo e smalto RAL 9007 per una finitura impeccabile.

Questa include un sistema di tensionamento e doppio centraggio automatico del nastro controllato pneumaticamente, composto da un centratore pneumatico e da un sistema di tensionamento pneumatico.



DOUBLE DROP STACKER

IMPILATORE A DOPPIA DISCESA



TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICHE TECNICHE

EFFECTIVE WIDTH: 600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm
LARGHEZZA UTILE : 600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm

PRODUCT CONVEYOR BELT: White food-grade polyurethane,
NASTRO DI TRASPORTO DEI PRODOTTI : FDA approved, Habasit - Type: F-5EXWT
Poliuretano Alimentare Bianco,
approvato FDA, Habasit - Tipo: F-5EXWT

MOTORIZED STACKING STAR UNIT: 0.37 kW gearmotor
MOTORIZZAZIONE DELLA STELLA
DI IMPILAMENTO: Motoriduttore 0,75 kW

WEIGHT: 15.000 kg
PESO: 15.000 kg

LOADING HEIGHT: 1400 mm
ALTEZZA AL CARICO : 1400 mm

UNLOADING HEIGHT: 1050 mm
ALTEZZA ALLO SCARICO : 1050 mm

TOTAL INSTALLED POWER: 1.12 kW
POTENZA TOTALE INSTALLATA : 1,12 kW

COMPRESSED AIR CONSUMPTION: 25 L/h
CONSUMO DI ARIA COMPRESSA : 25 Lt/h

The supporting structure is made of laser-cut iron sheet and then painted with primer and enamel RAL 9007 for a flawless finish. All parts that come into contact with the product are made of stainless steel AISI 304.

The guides for containing and conveying the product are made of stainless steel AISI 304 and are manually adjustable in width and height.

In the handling area of the "Stacking Star," a transparent safety guard made of Lexan is installed, manually liftable via gas cylinders and complete with a safety microswitch.

La struttura portante è realizzata in lamiera di ferro lavorata al laser e successivamente verniciata con fondo e smalto RAL 9007 per una finitura impeccabile. Tutte le parti che entrano in contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304.

Le guide per il contenimento e il convogliamento del prodotto sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304 e sono regolabili manualmente in larghezza e altezza. Nella zona di movimentazione della "Stella di impilamento" viene installata una protezione anti-infortunistica trasparente in lexan, sollevabile manualmente tramite cilindri a gas e completa di microinterruttore di sicurezza.





PENNY STACKER

IMPILATORE PENNY STACKER



TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICHE TECNICHE

EFFECTIVE WIDTH: LARGHEZZA UTILE :	600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm 600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm
PRODUCT CONVEYOR BELT: NASTRO DI TRASPORTO DEI PRODOTTI :	White food-grade polyurethane, FDA approved Poliuretano alimentare bianco, approvato FDA
MOTORIZATION OF THE 2 BELTS: MOTORIZZAZIONE DEI 2 TAPPETI :	Gearmotor 0.75 + 0.75 kW Motoriduttore da 0,75 + 0,75 kW
MOTORIZATION OF THE STACKING BAR: MOTORIZZAZIONE DEI 2 TAPPETI :	100 W gearmotor Motoriduttore da 100 Watt
LOADING HEIGHT: ALTEZZA AL CARICO :	1000 mm +- 50 mm 1000 mm +- 50 mm
UNLOADING HEIGHT: ALTEZZA ALLO SCARICO :	1000 mm +- 50 mm 1000 mm +- 50 mm
WEIGHT: PESO:	1.200 kg 1.200 kg
TOTAL INSTALLED POWER: POTENZA TOTALE INSTALLATA :	1.5 kW 1,5 kW
COMPRESSED AIR CONSUMPTION: CONSUMO DI ARIA COMPRESSA :	50 NI/h 50 NI/ora

The supporting structure is made of tubular and sheet iron processed with laser, subsequently painted with primer and RAL 9007 enamel for a quality finish. All parts in contact with the product are made of stainless steel AISI 304.

The group including the "stacking bar" can be manually lifted to allow for any cleaning operations. This bar is equipped with an anti-injury protection made of stainless steel mesh and a safety microswitch. The guides for containing and conveying the product are made of stainless steel AISI 304 and are adjustable in width and height through manual adjustment.

La struttura portante è realizzata in tubolare e lamiera in ferro lavorata al laser, successivamente verniciata con fondo e smalto RAL 9007 per una finitura di qualità. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304.

Il gruppo che include la "barra di impilamento" può essere sollevato manualmente per consentire eventuali operazioni di pulizia. Questa barra è dotata di una protezione anti-infortunistica in rete d'acciaio inossidabile e di un microinterruttore di sicurezza. Le guide per il contenimento e il convogliamento del prodotto sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304 e sono regolabili in larghezza e altezza tramite regolazione manuale.



DOUGH FEEDER WITH HYDRAULIC TILTER

ALIMENTATORE DI PASTA CON ROVESCIAITORE IDRAULICO



TECHNICAL SPECIFICATIONS SPECIFICHE TECNICHE

EFFECTIVE WIDTH: LARGHEZZA UTILE :	600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm 600, 800, 1000, 1200, 1500, 2000 mm
PRODUCT CONVEYOR BELT: NASTRO DI TRASPORTO DEI PRODOTTI :	FDA approved food-grade PVC PVC alimentare approvato FDA
MOTORIZATION: MOTORIZZAZIONE :	Gearmotor Bonfiglioli + ABB 0.75 kW Motoriduttore Bonfiglioli + ABB 0,75 kW
FORKS FOR LIFTING THE TANKS: FORCHE PER IL SOLLEVAMENTO VASCHE :	Controlled by hydraulic power unit Comandate da centralina idraulica
DOUBLE PASTA SHELLER: SGRANATORE DI PASTA DOPPIO :	Driven by 2 independent geared motors Comandato da 2 motoriduttori indipendenti
WEIGHT: PESO:	3.000 kg 3.000 kg
TOTAL INSTALLED POWER: POTENZA TOTALE INSTALLATA :	6 kW 6 kW

The supporting structure is constructed with iron tubulars painted with primer and RAL 9007 enamel for a high-quality finish. The dough containment tank, along with all parts in contact with the product, is made of stainless steel AISI 304.

The conveyor belt sliding surface is comprised of a series of rollers with a diameter of 60 mm, spaced at intervals of 250 mm to reduce the impact of the dough. Between the rollers, a stainless steel surface is installed to minimize any deformations of the dough conveyor belt.

Around the tipping area of the tanks, a safety protection composed of metal nets and an intrusion barrier equipped with control photocells is installed.

La struttura portante è realizzata con tubolari di ferro verniciati con fondo e smalto RAL 9007 per una finitura di alta qualità. La vasca di contenimento dell'impasto, insieme a tutte le parti a contatto con il prodotto, è costruita in acciaio inossidabile AISI 304.

Il piano di scorrimento del tappeto è composto da una serie di rulli con un diametro di 60 mm, disposti ad intervalli di 250 mm per ridurre l'impatto dell'impasto. Tra i rulli è installato un piano in acciaio inossidabile per minimizzare eventuali deformazioni del tappeto di trasporto dell'impasto.

Attorno all'area di ribaltamento delle vasche è installata una protezione anti-infortunistica composta da reti metalliche e una barriera anti-intrusione dotata di fotocellule di controllo.



Dough feeder with hydraulic tilter

[BUILD YOUR NEXT FUTURE]

Bartom S.r.l.
Legal Headquarter
Via Europa 29/B
31020 San Fior (TV) Italy

Operational Headquarter
Via Strà 175
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy

Tel. +39 045 992 969
info@gruppodalcin.it