



create dividers

- 05 l'azienda /
the company / l'entreprise / la sociedad / das Unternehmen / Компания
- 07 spezzatrici arrotondatrici /
bun dividers / diviseuse bouleuse / divisora boleadora / Brötchenteigteiler / местоделитель
- 15 spezzatrici quadre /
square dividers / diviseuse carrée / divisora quadrada / Viereckteiler / квадратный делитель
- 27 spezzatrici rettangolari /
rectangular dividers / diviseuse rectangulaire / divisora rectangulares / Rechteckteiler / прямоугольный делитель
- 35 spezzatrici con griglia /
dividers with grid / diviseuse avec la grille / divisora con rejilla / Teiler mit Gitter / делитель с решеткой
- 43 pressa per burro e pasta /
press for dough and butter / press pour le beurre et la pate / prensa para masa y mantequilla / Presse für Teig und Butter / пресс для теста и масла
- 49 spezzatrici rotonde /
round dividers / diviseuse ronde / divisora redonda / Rundwirker / круглый делитель
- 57 spezzatrici esagonali /
hexagonal dividers / diviseuse hexagonal / divisora hexagonal / Sechseckteiler / шестиугольный делитель
- 64 dimensioni, pesi e imballi /
Dimensions, weights and packaging / Dimensions, poids et emballages / Dimensiones, pesos y embalajes / Abmessungen, Gewichte und Verpackungen / Размеры, масса и упаковка
- 65 informazioni generali /
General information / Informations générales / Información general / Allgemeine Informationen / Общие сведения



create dividers



L'Azienda. Ricerca e innovazione, cura per la qualità del processo produttivo e del servizio offerto, internazionalità e massima flessibilità. E soprattutto, cultura e centralità del prodotto, che nasce sempre da un "buon progetto". Sono questi gli elementi che caratterizzano l'identità della nostra azienda. Grazie a questo siamo riusciti a sviluppare dei modelli di spezzatrici dalla personalità spiccata, frutto di una forte coerenza tra design e realizzazione, permettendovi di individuare la macchina adatta alle vostre esigenze, sia per forma che per grammatura. Inoltre la propensione all'internazionalizzazione ci ha portato a sviluppare una solida rete distributiva in tutto il mondo riuscendo a soddisfare tutte le richieste dei nostri clienti sia prima che nel post-vendita. **/ The Company.** *Research and innovation, attention to the quality of the production process and of the service offered, international character and maximum flexibility. And above all, culture and product focus, which always originates from a "good plan". These are the elements that characterize the identity of our company. Thanks to this we have been able to develop bun divider models with distinct qualities, the result of strong coherence between design and production, to enable you to find the machine most suitable for your needs, both in relation to shape and weight. Moreover, our inclination to internationalize has led us to develop a solid distribution network throughout the world, to allow us to satisfy the requests of all our customers, both before and after sales.* **/ L'Entreprise.** *Recherche et innovation, attention pour la qualité du processus de production et du service offert, présence internationale et grande flexibilité. Et surtout, culture et centralité du produit, qui naît toujours d'un « bon projet ». Tels sont les éléments qui caractérisent l'identité de notre entreprise. C'est grâce à ce bagage que nous sommes parvenus à développer des modèles de diviseuses d'une grande personnalité, résultat d'une forte cohérence entre design et réalisation, vous permettant de trouver la machine adaptée à vos besoins, tant pour la forme que pour le poids des pâtons. De plus, l'ouverture à l'international nous a conduit à développer un solide réseau de distribution dans le monde entier, parvenant à satisfaire toutes les demandes de nos clients aussi bien dans le service pré-vente que dans le service après-vente.* **/ La sociedad.** *Investigación e innovación, atención por la calidad del proceso productivo y del servicio ofrecido, internacionalidad y flexibilidad máxima. Y, sobre todo, cultura y centralidad del producto, que siempre es fruto de un "buen proyecto". Éstos son los elementos que caracterizan la identidad de nuestra empresa. Ésta es la razón por la que hemos logrado desarrollar modelos de divisoras de marcada personalidad, que son el resultado de una fuerte coherencia entre diseño y realización, que permite establecer cuál es la máquina adecuada para las propias exigencias, tanto por lo que se refiere a la forma como al gramaje. La vocación por la internacionalización ha comportado, además, el desarrollo de una sólida red de distribución en todo el mundo que logra satisfacer cualquier requerimiento de nuestros clientes, tanto antes como después de la venta.* **/ Das Unternehmen.** *Forschung und Innovation, sorgfältige Überwachung der Qualität des Produktionsprozesses und des gebotenen Kundendienstes, Weltoffenheit und maximale Flexibilität. Vor allem aber Kultur und Zentralität des Produktes, das immer aus einem "guten Projekt" entsteht. Das sind die Elemente, welche die Identität unseres Unternehmens ausmachen. Dank dieses Konzepts ist es uns gelungen, Teigteilmaschinen mit starker Persönlichkeit zu entwickeln, die das Ergebnis einer starken Kohärenz zwischen Design und Realisierung sind, und Modelle für jede Anforderung an Form und Gewicht umfassen. Unser Hang zur Internationalisierung hat außerdem dazu geführt, dass wir ein solides weltweites Vertriebsnetz aufgebaut haben und so unseren Kunden einen effizienten Pre- und Afters-Sales-Service bieten können.* **/ Компания.** *Исследования и внедрение передовых технологий, забота о качестве производственного процесса и предоставляемых услуг, работа на международном уровне и максимальная универсальность. И в особенности культура и внимание к изделиям, в основе которых всегда лежит проект высокого уровня. Эти составляющие характеризуют продукцию нашей Компании. Благодаря им мы смогли разработать модели узкоспециализированных тестоделительных агрегатов, являющихся результатом тесного сотрудничества дизайна и производства, которые дают Вам возможность выбрать наиболее подходящий Вам агрегат, как по форме, так и по весу порций. А также тенденция к интернационализации привела Компанию к созданию надежной сети сбыта во всем мире, удовлетворяющую все требования наших клиентов как перед покупкой, так и после нее.*





SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

*bun dividers / diviseuse bouleuse /
divisora boleadora / Brötchenteigteiler /
местоделитель /*

SPA A

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici arrotondatrici automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi! / **Automatic bun rounding dividers** are machines that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds! / Les **diviseuses bouleuses automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en petites parties, puis, grâce à un plateau oscillant, d'arrondir les pâtons, de manière à obtenir des boules de poids et forme identiques, le tout en quelques secondes! / Las **divisoras boleadoras automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en piezas más pequeñas y sucesivamente, gracias a un plato oscilante, redondear cada una de las piezas hasta obtener bolas de igual forma y peso ¡en unos segundos! / Die **automatischen Teigteil- und Wirkmaschinen** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in kleine Stücke, die anschließend von einem schwingenden Teller gewirkt werden, so dass Teilkugeln gleicher Größe und gleichen Gewichts erhalten werden, und zwar in wenigen Sekunden! / **Автоматические тестоделители-сворачиватели** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы – за несколько секунд!

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con 2 cilindri per la fase di pressata, un cilindro per il taglio e uno per l'arrotondamento. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata, di arrotondamento e di apertura della camera di formatura. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

Ciclo di lavoro

1. inserire il piatto manualmente;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata, arrotondamento e camera);
3. premere i tasti Start;
4. la macchina pressa, taglia e arrotonda in automatico;
5. togliere il piatto con le palline formate.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado, un cilindro para el corte y uno para el redondeo. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado, de redondeo y de apertura de la cámara de formado. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

La máquina se entrega con un total de 3 platos.

Ciclo de trabajo

1. introducir manualmente el plato;
2. programar el tiempo de trabajo (prensado, redondeo y cámara);
3. pulsar los botones de Marcha;
4. la máquina prensa, corta y redondea en automático;
5. sacar el plato con las bolas formadas.

Hydraulic machine, with two cylinders for pressing, one cylinder for cutting and one for rounding. Control panel that allows adjustment of pressing, rounding and shaping chamber opening times. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs. The machine is supplied with no. 3 plates.

Work cycle

1. insert the plate manually;
2. set the operating times (pressing, rounding and chamber);
3. press the Start buttons;
4. the machine presses, cuts and rounds automatically;
5. remove the plate with the shaped balls.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit 2 Presszylindern, einem Zylinder für Teilen, und einem für Rundwirken. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen, Rundwirken und Öffnen der Formkammer. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Die Maschine wird mit 3 Tellern geliefert.

Arbeitszyklus

1. Den Teller von Hand einlegen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen, Rundwirken und Kammer);
3. Die Start-Tasten drücken;
4. Die Maschine presst, teilt und wirkt automatisch rund;
5. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage, un vérin pour la coupe et un pour l'arrondissement. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage, d'arrondissement et d'ouverture de la chambre de formage. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de modifier les langues, suivant les exigences de l'utilisateur. La machine est fournie avec 3 plateaux.

Cycle de travail

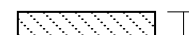
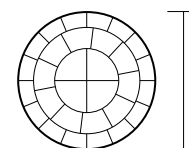
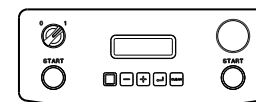
1. positionner le plateau manuellement;
2. régler les temps de travail (pressage, arrondissement et chambre);
3. presser les touches Start;
4. la machine presse, coupe et arrondit en automatique;
5. retirer le plateau avec les boules formées.

Агрегат с гидравлическим управлением, с 2 цилиндрами на фазу прессования, одним цилиндром на разрезание и одним цилиндром на сворачивание. Консоль управления с возможностью настройки продолжительности прессования, сворачивания и открывания тестоформовочной камеры. Кнопка чистки ножей. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя.

Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. задать продолжительность рабочего цикла (прессование, сворачивание и формовка);
3. нажать кнопку Пуск;
4. агрегат прессует, разрезает и сворачивает в автоматическом режиме;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	ø testata / head Ø (A)	profondità testata / head depth (P)	capacità oraria / hourly capacity**
SPA A 15	15	100/260 gr	1,5/4 Kg	400 mm	65 mm	2700 Pz/H
SPA A 22	22	50/180 gr	1,1/4 Kg	400 mm	65 mm	3800 Pz/H
SPA A 30	30	40/135 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	5400 Pz/H
SPA A 30s	30	25/90 gr	0,75/2,7 Kg	340 mm	65 mm	5400 Pz/H
SPA A 36	36	34/110 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	6400 Pz/H
SPA A 52	52	12/40 gr	0,65/2 Kg	340 mm	65 mm	9300 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SPATA

**3/4 automatica / 3/4 automatic /
3/4 automatique / 3/4 automática /
teilautomatische / автоматические на 3/4**



Le **spezzatrici arrotondatrici 3/4 automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi! / **3/4 automatic bun rounding dividers** are machines that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds! / Les **diviseuses bouleuses 3/4 automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en petites parties, puis, grâce à un plateau oscillant, d'arrondir les pâtons, de manière à obtenir des boules de poids et forme identiques, le tout en quelques secondes ! / Las **divisoras boleadoras 3/4 automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en piezas más pequeñas y sucesivamente, gracias a un plato oscilante, redondear cada una de las piezas hasta obtener bolas de igual forma y peso en unos segundos! / Die **teilautomatische Teigteil- und Wirmaschinen** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in kleine Stücke, die anschließend von einem schwingenden Teller gewirkt werden, so dass Teilkugeln gleicher Größe und gleichen Gewichts erhalten werden, und zwar in wenigen Sekunden! / **Автоматические на 3/4 тестоделители-сворачиватели** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы – за несколько секунд!

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con 2 cilindri per la fase di pressata e un cilindro per il taglio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata e di apertura della camera di formatura. L'arrotondamento viene effettuato con una leva. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore. La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

Ciclo di lavoro

1. inserire il piatto manualmente;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e camera);
3. premere i tasti Start;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. azionare la leva di arrotondamento;
6. togliere il piatto con le palline formate.

Hydraulic machine, with two cylinders for pressing and one cylinder for cutting. Control panel that allows adjustment of pressing and shaping chamber opening times. Rounding is carried out with a lever. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs. The machine is supplied with no. 3 plates.

Work cycle

1. insert the plate manually;
2. set the operating times (pressing and chamber);
3. press the Start buttons;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. operate the rounding lever;
6. remove the plate with shaped balls.

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage et un vérin pour la coupe. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et d'ouverture de la chambre de formage. L'arrondissement est effectué avec un levier. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur. La machine est fournie avec 3 plateaux.

Cycle de travail

1. positionner le plateau manuellement ;
2. régler les temps de travail (pressage et chambre) ;
3. presser les touches Start ;
4. la machine presse et coupe en automatique ;
5. actionner le levier d'arrondissement ;
6. retirer le plateau avec les boules formées.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado y un cilindro para el corte. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de apertura de la cámara de formado. El redondeo se efectúa con una palanca. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

Ciclo de trabajo

1. introducir manualmente el plato;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y cámara);
3. pulsar los botones de Marcha;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. accionar la palanca de redondeo;
6. sacar el plato con las bolas formadas.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit 2 Presszylindern und einem Zylinder für Teilen. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Öffnen der Formkammer. Das Rundwirken erfolgt mit Hilfe eines Hebels. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Die Maschine wird mit 3 Tellern geliefert.

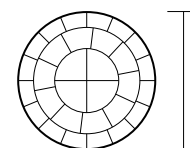
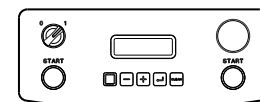
Arbeitszyklus

1. Den Teller von Hand einlegen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Kammer);
3. Die Start-Tasten drücken;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Den Rundwirkebel betätigen;
6. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

Агрегат с гидравлическим управлением, с 2 цилиндрами на фазу прессования и одним цилиндром на разрезание. Консоль управления с возможностью настройки продолжительности прессования и открывания тестоформочной камеры. Сворачивание производится при помощи рычага. Кнопка чистки ножей. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. задать продолжительность рабочего цикла (прессование и формовка);
3. нажать кнопку Пуск;
4. агрегат прессует и разрезает тесто в автоматическом режиме;
5. повернуть рычаг сворачивания;
6. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	ø testata / head Ø (A)	profondità testata / head depth (P)	capacità oraria / hourly capacity**
SPA TA 15	15	100/260 gr	1,5/4 Kg	400 mm	65 mm	1800 Pz/H
SPA TA 22	22	50/180 gr	1,1/4 Kg	400 mm	65 mm	2600 Pz/H
SPA TA 30	30	40/135 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	3600 Pz/H
SPA TA 30s	30	25/90 gr	0,75/2,7 Kg	340 mm	65 mm	3600 Pz/H
SPA TA 36	36	34/110 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	4300 Pz/H
SPA TA 52	52	12/40 gr	0,65/2 Kg	340 mm	65 mm	6200 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SPA SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici arrotondatrici semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi! / **Semi-automatic bun rounding dividers** are machines that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds! / Les **diviseuses bouleuses semi-automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en petites parties, puis, grâce à un plateau oscillant, d'arrondir les pâtons, de manière à obtenir des boules de poids et forme identiques, le tout en quelques secondes ! / Las **divisoras boleadoras semi-automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en piezas más pequeñas y sucesivamente, gracias a un plato oscilante, redondear cada una de las piezas hasta obtener bolas de igual forma y peso en unos segundos! / Die **halbautomatischen Teigteil- und Wirkmaschinen** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in kleine Stücke, die anschließend von einem schwingenden Teller gewirkt werden, so dass Teilkugeln gleicher Größe und gleichen Gewichts erhalten werden, und zwar in wenigen Sekunden! / **Полу-автоматические тестоделители-сворачиватели** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы – за несколько секунд!

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e in fine di arrotondamento viene effettuata con delle leve mentre la regolazione della camera di formatura è fatta con una cloche con una scala numerica.

La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

Ciclo di lavoro

1. inserire il piatto manualmente;
2. regolare l'apertura della camera;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. azionare la leva di arrotondamento;
5. togliere il piatto con le palline formate.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una escala numérica. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

Ciclo de trabajo

1. introducir manualmente el plato;
2. regular la apertura de la cámara;
3. con las palancas prensar y cortar;
4. accionar la palanca de redondeo;
5. sacar el plato con las bolas formadas.

Mechanical machine. Pressing, cutting and rounding are carried out with levers, while the shaping chamber is adjusted using a joystick with numerical scale. The machine is supplied with no. 3 plates.

Work cycle

1. insert the plate manually;
2. adjust chamber opening;
3. press and cut using the levers;
4. operate the rounding lever;
5. remove the plate with shaped balls.

Mechanisch angetriebene Maschine. Die Phase für Pressen, Teilen und abschließendes Rundwirken erfolgt mit Hilfe von Hebeln, während die Formkammer mittels eines Schalthebels mit Nummernskala eingestellt wird. Die Maschine wird mit 3 Tellern geliefert.

Arbeitszyklus

1. Den Teller von Hand einlegen;
2. Das Öffnen der Kammer einstellen;
3. Mit den Hebeln pressen und teilen;
4. Den Rundwirkhebel betätigen;
5. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et enfin, d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique. La machine est fournie avec 3 plateaux.

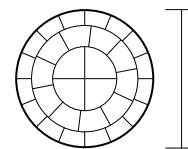
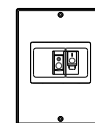
Cycle de travail

1. positionner le plateau manuellement ;
2. régler l'ouverture de la chambre ;
3. avec les leviers, presser et couper ;
4. actionner le levier d'arrondissement ;
5. retirer le plateau avec les boules formées.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открытие камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	Ø testata / head Ø (A)	profondità testata / head depth (P)	capacità oraria / hourly capacity**
SPA SA 15	15	100/260 gr	1,5/4 Kg	400 mm	65 mm	1200 Pz/H
SPA SA 22	22	50/180 gr	1,1/4 Kg	400 mm	65 mm	1900 Pz/H
SPA SA 30	30	40/135 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	2700 Pz/H
SPA SA 30s	30	25/90 gr	0,75/2,7 Kg	340 mm	65 mm	2700 Pz/H
SPA SA 36	36	34/110 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	3200 Pz/H
SPA SA 52	52	12/40 gr	0,65/2 Kg	340 mm	65 mm	4600 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица





SPEZZATRICI QUADRE

*square dividers / diviseuse carrée /
divisora quadrada / Viereckteiler /
квадратный делитель /*

SQA

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici quadre automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Automatic square dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses carrées automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras cuadradas automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **automatischen Teigteilmaschinen mit viereckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Полу-автоматические тестоделители-сворачиватели** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы – за несколько секунд!

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de corte. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting, and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppeltwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen, sowie einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Teilen. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Teilen);
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

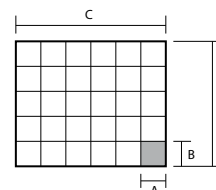
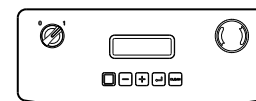
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage et coupe) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse et coupe en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открывание камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (Cx DxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SQ A 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1800 Pz/H
SQ A 30	30	90/530 gr	3/16 Kg	80x80x100	495x412x100	2700 Pz/H
SQ A 20m	20	150/1000 gr	3/20 Kg	100x100x125	512x409x125	1800 Pz/H
SQ A 30m	30	90/630 gr	3/20 Kg	80x80x125	495x412x125	2700 Pz/H
SQ A 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	80x80x75	408x326x75	1800 Pz/H
SQ A 42s	42	40/170 gr	1,6/7 Kg	57x53x75	408x326x75	3600 Pz/H
SQ A 120s	120	12/60 gr	1,6/7 Kg	30x30x75	408x326x75	10.000 Pz/H
SQ A 80	80	40/200 gr	3/16 Kg	49x49x100	512x409x100	7200 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SQ SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici quadre semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Semi-automatic square dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses carrées semi-automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras cuadradas semi-automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **halbautomatischen Teigteilmaschinen mit viereckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Квадратные полу-автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con el joystick presar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

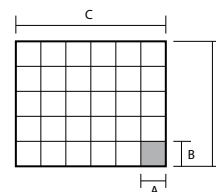
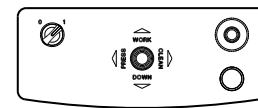
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser et couper à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи джойстика выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (Cx DxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SQ SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQ SA 30	30	90/530 gr	3/16 Kg	80x80x100	495x412x100	1800 Pz/H
SQ SA 20m	20	150/1000 gr	3/20 Kg	100x100x125	512x409x125	1200 Pz/H
SQ SA 30m	30	90/630 gr	3/20 Kg	80x80x125	495x412x125	1800 Pz/H
SQ SA 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	80x80x75	408x326x75	1200 Pz/H
SQ SA 42s	42	40/170 gr	1,6/7 Kg	57x53x75	408x326x75	2500 Pz/H
SQ SA 120s	120	12/60 gr	1,6/7 Kg	30x30x75	408x326x75	7200 Pz/H
SQ SA 80	80	40/200 gr	3/16 Kg	49x49x100	512x409x100	4800 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SQ 2T A

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici a doppio taglio automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Automatic double-cut dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / **Les diviseuses à double coupe automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / **Las divisoras automáticas de doble corte** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / **Die automatischen zweireihigen Teilmaschinen** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Автоматические тестоделители с двойным разрезанием** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata, di taglio e la selezione del tipo di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. impostare il tipo di taglio;
4. chiudere il coperchio;
5. la macchina pressa e taglia in automatico;
6. apertura automatica del coperchio;
7. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado, de corte y la selección del tipo de corte. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. seleccionar el tipo de corte;
4. cerrar la tapa;
5. la máquina prensa y corta en automático;
6. apertura automática de la tapa;
7. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting, and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting time and selection of type of cut. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. set the cut type;
4. close the cover;
5. the machine presses and cuts automatically;
6. automatic cover opening;
7. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen, sowie einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen, Teilen und Wahl der Teilungsart. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Teilen);
3. Die Teilart eingeben;
4. Den Deckel schließen;
5. Die Maschine presst und teilt automatisch;
6. Automatisches Öffnen des Deckels;
7. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage, de coupe et la sélection du type de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

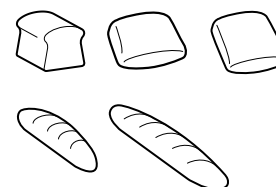
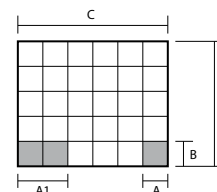
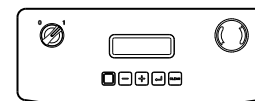
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage et coupe) ;
3. régler le type de coupe ;
4. fermer le couvercle ;
5. la machine presse et coupe en automatique ;
6. ouverture automatique du couvercle ;
7. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания и с одним цилиндром для открывания крышки. Консоль управления с возможностью настройки продолжительности прессования, разрезания и выбора режима разрезания. Кнопка чистки ножей. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. задать продолжительность рабочего цикла (прессование и разрезание);
3. выбрать режим разрезания;
4. закрыть крышку;
5. агрегат прессует и разрезает тесто в автоматическом режиме;
6. автоматическое открывание крышки;
7. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (A1-AxBxP)	vasca / basin (Cx DxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SQ 2TA 10/20	10	300/1.600 gr	3/16 Kg	200x100x100	512x409x100	900 Pz/H
	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1800 Pz/H
SQ 2TA 15/30	15	180/1.060 gr	3/16 Kg	160x80x100	495x412x100	1350 Pz/H
	30	90/530 gr	3/16 Kg	80x80x100	495x412x100	2700 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SQ 2T SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici a doppio taglio semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Semi-automatic double-cut dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses à double coupe semi-automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras semi-automáticas de doble corte** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **halbautomatischen zweireihigen Teilmaschinen** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Полу-автоматические тестоделители с двойным разрезанием** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce. Selettore per selezionare il tipo di taglio.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. selezionare il tipo di taglio;
4. con il joystick pressare e tagliare;
5. aprire manualmente il coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida. Selector para seleccionar el tipo de corte.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. seleccionar el tipo de corte;
4. con el joystick presar y cortar;
5. abrir manualmente la tapa;
6. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machines, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. select the type of cut;
4. press and cut using the joystick;
5. open the cover manually;
6. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können. Wahlschalter zum Wählen der Teilart.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Die Teilart wählen;
4. Mit dem Joystick pressen und teilen;
5. Den Deckel von Hand öffnen;
6. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide. Sélecteur pour sélectionner le type de coupe.

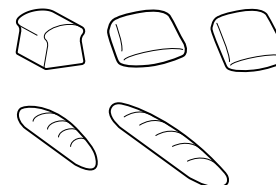
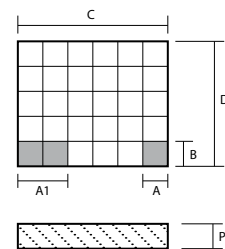
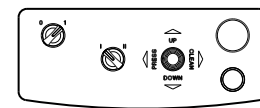
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. sélectionner le type de coupe ;
4. presser et couper à l'aide du joystick ;
5. ouvrir manuellement le couvercle ;
6. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей. Переключатель для выбора режима разрезания.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. выбрать режим разрезания;
4. при помощи джойстика выполнить прессование и разрезание;
5. открыть крышку вручную;
6. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (A1-AxBxP)	vasca / basin (Cx DxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SQ 2T SA 10/20	10	300/1.600 gr	3/16 Kg	200x100x100	512x409x100	600 Pz/H
	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQ 2T SA 15/30	15	180/1.060 gr	3/16 Kg	160x80x100	495x412x100	900 Pz/H
	30	90/530 gr	3/16 Kg	80x80x100	495x412x100	1800 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SQM

*manuale / manual /
manuelle / manual /
Manuell / ручной*



Le **spezzatrici quadre manuali** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Manual square dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions of the same weight and shape according to the model. / **Les diviseuses carrées manuelles** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, de forme et de poids identique suivant le modèle. / **Las divisoras cuadradas manuales** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso según el modelo. / Die **manuellen Teigteilmaschinen mit viereckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Квадратные тестоделители с ручным управлением** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con las palancas prensar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the levers;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Mechanisch angetriebene Maschine. Pressen, Abteilen und Messerreinigen erfolgen mit Hilfe zweier Hebel.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit den Hebeln pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers.

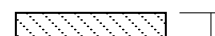
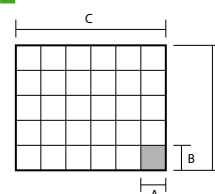
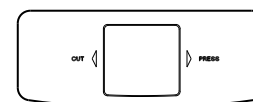
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. avec les leviers, presser et couper ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фаза прессования, разрезания и чистки ножей выполняется при помощи рычагов.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (CxDxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SQ M 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	80x80x70	408x326x70	1000 Pz/H
SQ M 42s	42	40/170 gr	1,6/7 Kg	57x53x70	408x326x70	2000 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица





SPEZZATRICI RETTANGOLARI

*rectangular dividers / diviseuse rectangulaire /
divisora rectangulares / Rechteckteiler /
прямоугольный делитель /*

SRA

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici rettangolari automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Automatic rectangular dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses rectangulaires automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras rectangulares automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **automatischen Teigteilmaschinen mit rechteckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Прямоугольные автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y de corte y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de corte. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar la piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting, and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppeltwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen, sowie einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Teilen. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Teilen);
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

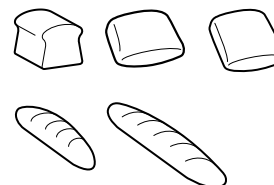
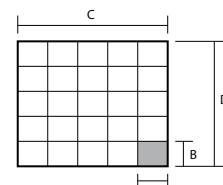
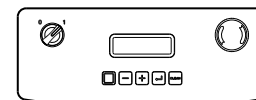
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage et coupe) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse et coupe en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открывание камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (CxDxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SR A 10	10	300/1.600 gr	3/16 Kg	100x200x100	512x409x100	900 Pz/H
SR A 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	120x80x100	512x409x100	1800 Pz/H
SR A 24	24	120/650 gr	3/16 Kg	80x100x100	512x409x100	2100 Pz/H
SR A 10m	10	300/2.000 gr	3/20 Kg	100x200x125	512x409x125	900 Pz/H
SR A 24m	24	120/830 gr	3/20 Kg	80x100x125	512x409x125	2100 Pz/H
SR A 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	70x90x75	408x326x75	1800 Pz/H
SR A 40s	40	40/170 gr	1,6/7 Kg	80x40x75	408x326x75	3600 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SR SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici rettangolari semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Semi-automatic rectangular dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / **Les diviseuses rectangulaires semi-automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / **Las divisoras rectangulares semi-automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / **Die halbautomatischen Teigteilmaschinen mit rechteckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Прямоугольные полу-автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser et couper à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con el joystick prensar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können.

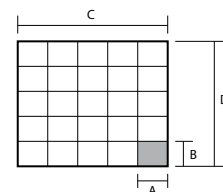
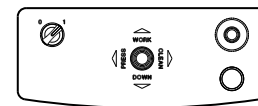
Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи джойстика выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (CxDxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SR SA 10	10	300/1.600 gr	3/16 Kg	100x200x100	512x409x100	600 Pz/H
SR SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	120x80x100	512x409x100	1200 Pz/H
SR SA 24	24	120/650 gr	3/16 Kg	80x100x100	512x409x100	1400 Pz/H
SR SA 10m	10	300/2.000 gr	3/20 Kg	100x200x125	512x409x125	600 Pz/H
SR SA 24m	24	120/830 gr	3/20 Kg	80x100x125	512x409x125	1400 Pz/H
SR SA 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	70x90x75	408x326x75	1200 Pz/H
SR SA 40s	40	40/170 gr	1,6/7 Kg	80x40x75	408x326x75	2400 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SRM

*manuale / manual /
manuelle / manual /
Manuell / ручной*



Le **spezzatrici rettangolari manuali** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Manual rectangular dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses rectangulaires manuelles** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras rectangulares manuales** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **manuellen Teigteilmaschinen mit rechteckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Прямоугольные тестоделители с ручным управлением** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con las palancas presar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the levers;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Mechanisch angetriebene Maschine. Pressen, Abteilen und Messerreinigen erfolgen mit Hilfe zweier Hebel.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit den Hebeln pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers.

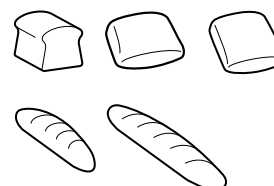
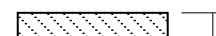
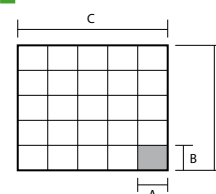
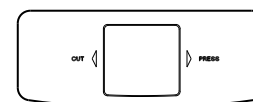
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. avec les leviers, presser et couper ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фаза прессования, разрезания и чистки ножей выполняется при помощи рычагов.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (CxDxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SR M 10s	10	160/700 gr	1,6/7 Kg	80x160x70	408x326x70	500 Pz/H
SR M 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	70x90x70	408x326x70	1000 Pz/H
SR M 40s	40	40/70 gr	1,6/7 Kg	40x80x70	408x326x70	2000 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица





SPEZZATRICI CON GRIGLIA

*dividers with grid / diviseuse avec la grille /
divisora con rejilla / Teiler mit Gitter /
делитель с решеткой /*

SQG/ PBG SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch /
полу-автоматический*



Le **spezzatrici semi-automatiche con griglia** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. Le **presse per burro e pasta semi-automatiche con griglia** sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. Inoltre hanno il vantaggio della flessibilità, cioè ad esse, si possono abbinare diversi tipi di griglie per poter tagliare la pasta in svariate forme. / **Semi-automatic dividing machines with grid** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. **Semi-automatic butter and dough presses with grid** are machines that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times. They also have the advantage of flexibility, as different types of grids can be combined with them to cut the dough into a variety of shapes.

SQG/PBG SA

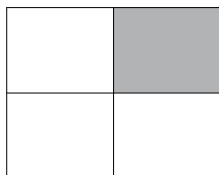
**Semi automatica / Semi automatic / Semi-automatique /
Semi-automática / Halbaufautomatisch / Полу-автоматический**

/ Les **diviseuses semi-automatiques avec grille** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. Les **presses pour beurre et pâte semi-automatiques avec grille** sont des machines qui permettent de comprimer de la pâte et des graisses en blocs, prêts à être laminés, en réduisant ainsi les temps de travail. Elles ont aussi l'avantage de la flexibilité, car il est possible de leur associer divers types de grilles pour pouvoir couper la pâte suivant des formes différentes. / Las **divisoras semi-automáticas con rejilla** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. Las **presas semi-automáticas para mantequilla y masa con rejilla** son máquinas que permiten comprimir masas y grasas en bloques, a punto para su laminación, disminuyéndose así los tiempos de trabajo. Son, además, máquinas flexibles ya que en ellas es posible aplicar varios tipos de rejillas que permiten cortar la masa en formas diferentes. / Die **halbaufautomatischen Teigteilmaschinen mit Gitter** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. Die **halbaufautomatischen Butter- und Teigpressen mit Gitter** sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollfertige Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. Daneben bieten sie den Vorteil ihrer Flexibilität, denn sie können mit verschiedenen Gittertypen kombiniert werden, mit denen der Teig in unterschiedliche Formen geteilt werden kann. / **Полу-автоматические тестоделители с решеткой** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели. **Полу-автоматические прессы с решеткой для сливочного масла и теста** – агрегаты, позволяющие спрессовывать пасту и жиры в бруски, готовые к раскатыванию, что позволяет сократить рабочее время. Кроме того эти агрегаты дают преимущество универсальности, т.е. в них можно установить разные типы решеток для разрезания теста на разные формы.

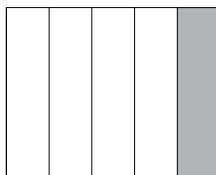
GRIGLIE PER SQG-PBG

**Grids for SQG-PBG / Grilles pour SQG-PBG / Rejillas para SQG-PBG /
Gitter für SQG-PBG / Решетки для SQG-PBG**

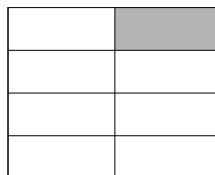
Le **griglie** come da immagini sotto riportate, possono avere forme e numero di divisioni di vario tipo, in modo da trovare sempre la misura richiesta, rendendo la macchina veramente versatile. / As shown in the images below, the **grids** can have shapes and number of divisions of various types, so that the size required can always be found, making the machine truly versatile. / Les **grilles**, comme l'illustrent les images ci-dessous, peuvent avoir des formes et un nombre de divisions de différents types, de manière à toujours obtenir la mesure désirée, en rendant la machine très flexible. / Las **rejillas**, como puede verse en las siguientes imágenes, pueden tener diferentes formas y número de divisiones de manera que se encuentre siempre la medida requerida, lo que proporciona auténtica versatilidad a la máquina. / Die unten abgebildeten **Gitter** können verschiedene Formen und Unterteilungen haben, so dass stets die gewünschte Größe verfügbar ist und die Maschine wirklich äußerst vielseitig eingesetzt werden kann. / В соответствии с приведенными ниже изображениями **решетки** могут быть разной формы и иметь разное число делителей, чтобы всегда иметь возможность найти нужный размер, что делает агрегат действительно универсальным.



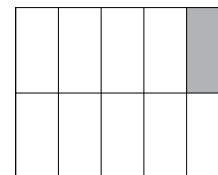
Griglia / Grid
4 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
254x202 mm



Griglia / Grid
5 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
100x400 mm



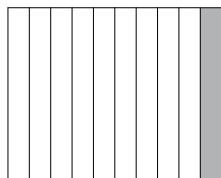
Griglia / Grid
8 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
250x100 mm



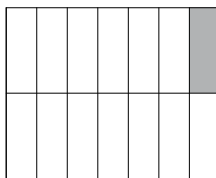
Griglia / Grid
10 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
100x200 mm

GRIGLIE PER SQG-PBG

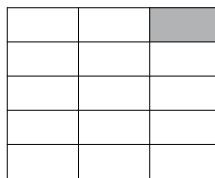
Grids for SQG-PBG / Grilles pour SQG-PBG / Rejillas para SQG-PBG / Gitter für SQG-PBG / Решетки для SQG-PBG



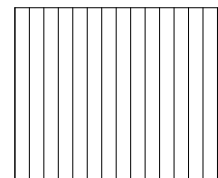
Griglia / Grid
10 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
50x400 mm



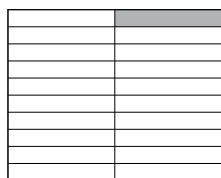
Griglia / Grid
14 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
70x200 mm



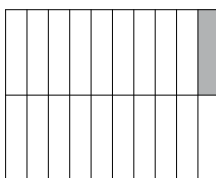
Griglia / Grid
15 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
170x80 mm



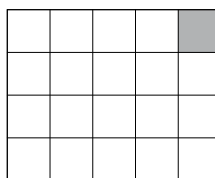
Griglia / Grid
15 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
31x400 mm



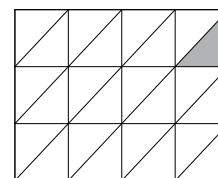
Griglia / Grid
16 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
250x50 mm



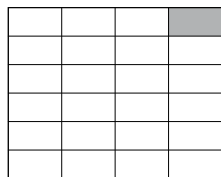
Griglia / Grid
20 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
50x200 mm



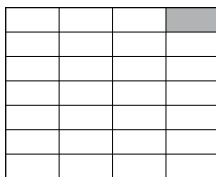
Griglia / Grid
20 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
100x100 mm



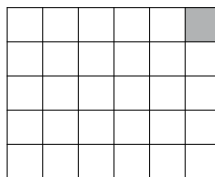
Griglia / Grid
24 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
134x126x184 mm



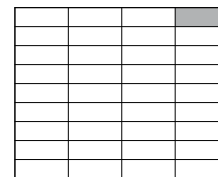
Griglia / Grid
24 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
66x125 mm



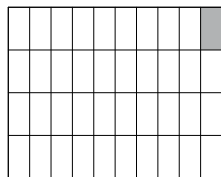
Griglia / Grid
28 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
57x126 mm



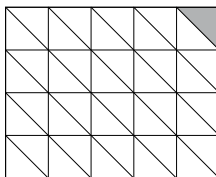
Griglia / Grid
30 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
80x80 mm



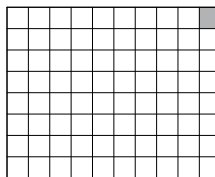
Griglia / Grid
36 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pz.
44x162,5 mm



Griglia / Grid
40 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pz.
50x100 mm



Griglia / Grid
40 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single Single pcs.
100x100x140 mm



Griglia / Grid
80 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single Single pcs.
50x50 mm

GRIGLIE E PIATTI DI FORMATURA PER SQG-PBG

Grids and shaping plates / Grilles et plateaux de formage / Rejillas y platos de formado Gitter und formteller / Решетки и тестоформовочный лоток

Le griglie e i piatti di formatura, servono per poter tagliare e allo stesso tempo formare l'impasto anche molto idratato per le baguette con un'unica macchina, in modo da poter informare direttamente.

Ciclo di lavoro con il piatto di formatura

1. preparare in una cassetta l'impasto pesato;
2. lasciare l'impasto in cella;
3. prendere la cassetta e svuotarla nella vasca;
4. sfarinare abbondantemente;
5. chiudere il coperchio;
6. selezionare pressione bassa;
7. con il joystick pressare;
8. aprire manualmente il coperchio;
9. selezionare pressione alta;
10. chiudere il porta griglia;
11. con il joystick pressare (taglio);
12. aprire manualmente il porta griglia;
13. togliere i pezzi di pasta tagliati;
14. metterli in forno.

Las rejillas y los platos de formado sirven para poder, con una única máquina, cortar y al mismo tiempo formar la masa, incluso la muy hidratada para barras de pan, de manera que sea posible hornear directamente después de haber cortado la masa.

Ciclo de trabajo con el plato de formado

1. preparar en un molde la masa pesada;
2. dejar la masa en la celda;
3. tomar el molde y vaciarlo en la cubeta;
4. enharinar abundantemente;
5. cerrar la tapa;
6. seleccionar presión baja;
7. prensar con el joystick;
8. abrir manualmente la tapa;
9. seleccionar presión alta;
10. cerrar el soporte rejilla;
11. prensar con el joystick (corte);
12. abrir manualmente el soporte rejilla;
13. sacar las piezas de masa cortadas.
14. enhornarlas

The grids and shaping plates are used to simultaneously cut and shape even very moist dough for baguettes using a single machine, so that once the dough has been cut it can be placed directly in the oven.

Work cycle with shaping plate

1. prepare the weighed dough in a box;
2. leave the dough in the proofing chamber;
3. take the box and empty it into the basin;
4. sprinkle abundantly with flour;
5. close the cover;
6. select low pressure;
7. press using the joystick;
8. open the cover manually;
9. select high pressure;
10. close the grid holder;
11. press using the joystick (cut);
12. open the grid holder manually;
13. remove the pieces of cut dough;
14. place them in the oven.

Die Gitter und die Wirkteller dienen dazu, auch sehr weiche Baguette-Teige mit nur einer Maschine teilen und gleichzeitig formen zu können, so dass die abgeteilten Teiglinge direkt in den Ofen geschoben werden können.

Arbeitszyklus mit Wirkteller

1. In einem Behälter den abgewogenen Teig vorbereiten;
2. Den Teig in der Zelle ruhen lassen;
3. Den Inhalt des Behälters in den Trog füllen;
4. Großzügig bemehlen;
5. Den Deckel schließen;
6. Den niedrigen Pressdruck wählen;
7. Mit dem Joystick pressen;
8. Den Deckel von Hand öffnen;
9. Den hohen Pressdruck wählen;
10. Die Gitterhalterung schließen;
11. Mit dem Joystick pressen (teilen);
12. Die Gitterhalterung von Hand öffnen;
13. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.
14. In den Ofen schieben.

Les grilles et les plateaux de formage, servent à couper et en même temps à former la pâte, y compris quand elle est très hydratée, pour la production des baguettes avec une seule machine, de manière à pouvoir enfourner directement le produit une fois coupé.

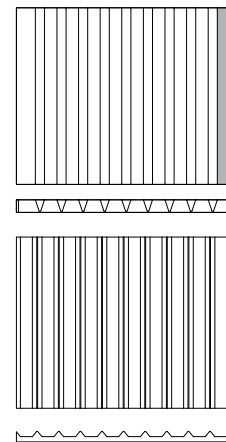
Cycle de travail avec plateau de formage

1. préparer dans un bac la pâte pesée ;
2. laisser la pâte dans la chambre de levage pendant ;
3. prendre le bac et le vider dans la cuve ;
4. saupoudrer abondamment de farine ;
5. fermer le couvercle ;
6. sélectionner la pression basse ;
7. presser à l'aide du joystick ;
8. ouvrir manuellement le couvercle ;
9. sélectionner la pression élevée ;
10. fermer le porte-grille ;
11. presser à l'aide du joystick (coupe) ;
12. ouvrir manuellement le porte-grille ;
13. retirer les pâtons découpés.
14. les mettre au four

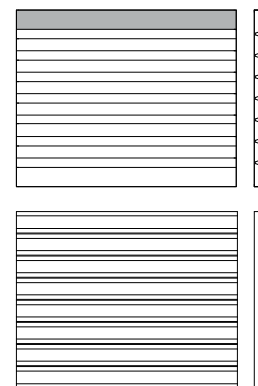
Решетки и тестоформовочные лотки служат для разрезания и одновременной формовки теста, даже не очень плотного для французских батонов на одном и том же агрегате с целью помещения в печь непосредственно после разрезания теста.

Рабочий цикл с тестоформовочным лотком

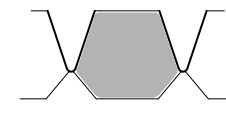
1. подготовить в коробе взвешенное тесто;
2. оставить тесто в коробе;
3. вытряхнуть тесто из короба в чан;
4. обильно посыпать сверху мукой;
5. закрыть крышку;
6. выбрать низкий режим прессования;
7. выполнить прессование при помощи джойстика;
8. открыть крышку вручную;
9. выбрать высокий режим прессования;
10. закрыть решетку;
11. выполнить прессование (разрезание) при помощи джойстика;
12. открыть решетку вручную;
13. вынуть разрезанные куски теста.
14. поместить в печь



Griglia / Grid 10 Divisioni / Div.
Piatto di Formatura / Plate forming
Pz. singolo / Single pcs. 50x409 mm



Griglia / Grid 8 Divisioni / Div.
Piatto di Formatura / Plate forming
Pz. singolo / Single pcs. 50x512 mm



Risultato / Result

CARATTERISTICHE GENERALI SQG

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce. Selettore per impostare due tipi di pressione, una alta e una bassa.

Ciclo di lavoro con griglia

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. selezionare pressione bassa;
4. con il joystick pressare;
5. aprire manualmente il coperchio;
6. selezionare pressione alta;
7. chiudere il porta griglia;
8. con il joystick pressare (taglio)
9. aprire manualmente il porta griglia;
10. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida. Selector para seleccionar uno de los dos tipos de presión, alta o baja.

Ciclo de trabajo con rejilla

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. seleccionar presión baja;
4. prensar con el joystick;
5. abrir manualmente la tapa;
6. seleccionar presión alta;
7. cerrar el soporte rejilla;
8. prensar con el joystick (corte);
9. abrir manualmente el soporte rejilla;
10. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning. Selector to select two types of pressure, high and low.

Work cycle with grid

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. select low pressure;
4. press using the joystick;
5. open the cover manually;
6. select high pressure;
7. close the grid holder;
8. press using the joystick (cut);
9. open the grid holder manually;
10. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppeltwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können. Wahlschalter zum Wählen eines niedrigen oder hohen Pressdrucks.

Arbeitszyklus mit Gitter

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Den niedrigen Pressdruck wählen;
4. Mit dem Joystick pressen;
5. Den Deckel von Hand öffnen;
6. Den hohen Pressdruck wählen;
7. Die Gitterhalterung schließen;
8. Mit dem Joystick pressen (teilen);
9. Die Gitterhalterung von Hand öffnen;
10. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide. Sélecteur pour choisir entre deux types de pression, élevée et basse.

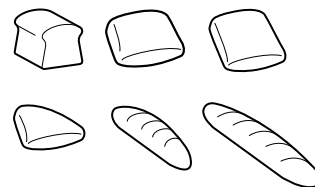
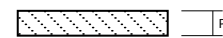
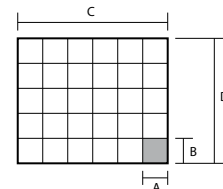
Cycle de travail avec grille

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. sélectionner la pression basse ;
4. presser à l'aide du joystick ;
5. ouvrir manuellement le couvercle ;
6. sélectionner la pression élevée ;
7. fermer le porte-grille ;
8. presser à l'aide du joystick (coupe) ;
9. ouvrir manuellement le porte-grille ;
10. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей. Переключатель для выбора двух режимов прессования, высокого и низкого.

Рабочий цикл с решеткой

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. выбрать низкий режим прессования;
4. выполнить прессование при помощи джойстика;
5. открыть крышку вручную;
6. выбрать высокий режим прессования;
7. закрыть решетку;
8. выполнить прессование (разрезание) при помощи джойстика;
9. открыть решетку вручную;
10. вынуть разрезанные куски теста.



modello / models	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	pressino / pressino (AxBxP)	vasca / vasca (Cx DxP)	capacità oraria / capacità oraria**
SRG SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	120x80x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQG SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQG SA 20 m	20	150/1000 gr	3/20 Kg	100x100x125	512x409x125	1200 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

CARATTERISTICHE GENERALI PBG

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata, in maniera molto semplice e veloce. Selettore per impostare due tipi di pressione, una alta e una bassa.

Ciclo di lavoro con griglia

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. selezionare pressione bassa;
4. con il joystick pressare;
5. aprire manualmente il coperchio;
6. selezionare pressione alta;
7. chiudere il porta griglia;
8. con il joystick pressare (taglio)
9. aprire manualmente il porta griglia;
10. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro para la fase de prensado. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer el prensado de manera muy fácil y rápida. Selector para seleccionar uno de los dos tipos de presión, alta o baja.

Ciclo de trabajo con rejilla

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. seleccionar presión baja;
4. prensar con el joystick;
5. abrir manualmente la tapa;
6. seleccionar presión alta;
7. cerrar el soporte rejilla;
8. prensar con el joystick (corte);
9. abrir manualmente el soporte rejilla;
10. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machines, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing. Selector to select two types of pressure, high and low.

Work cycle with grid

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. select low pressure;
4. press using the joystick;
5. open the cover manually;
6. select high pressure;
7. close the grid holder;
8. press using the joystick (cut);
9. open the grid holder manually;
10. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem Zylinder für Pressen. Alle Funktionen erfolgen mittels eines Joysticks, mit dem auf einfache und schnelle Weise gepresst werden kann. Wahlschalter zum Wählen eines niedrigen oder hohen Pressdrucks.

Arbeitszyklus mit Gitter

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Den niedrigen Pressdruck wählen;
4. Mit dem Joystick pressen;
5. Den Deckel von Hand öffnen;
6. Den hohen Pressdruck wählen;
7. Die Gitterhalterung schließen;
8. Mit dem Joystick pressen (teilen);
9. Die Gitterhalterung von Hand öffnen;
10. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire le pressage de manière très simple et rapide. Sélecteur pour choisir entre deux types de pression, élevée et basse.

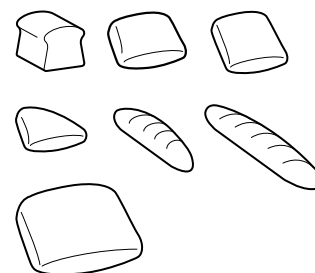
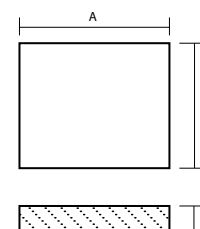
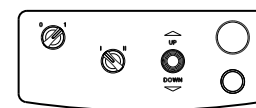
Cycle de travail avec grille

1. introduire le produit dans la cuve;
2. fermer le couvercle;
3. sélectionner la pression basse;
4. presser à l'aide du joystick;
5. ouvrir manuellement le couvercle;
6. sélectionner la pression élevée;
7. fermer le porte-grille;
8. presser à l'aide du joystick (coupe);
9. ouvrir manuellement le porte-grille;
10. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с одним цилиндром для прессования. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести прессование. Переключатель для выбора двух режимов прессования, высокого и низкого.

Рабочий цикл с решеткой

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. выбрать низкий режим прессования;
4. выполнить прессование при помощи джойстика;
5. открыть крышку вручную;
6. выбрать высокий режим прессования;
7. закрыть решетку;
8. выполнить прессование (разрезание) при помощи джойстика;
9. открыть решетку вручную;
10. вынуть разрезанные куски теста.



modello / models	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	pressino / pressino (AxBxP)	vasca / vasca (Cx DxP)	capacità oraria / capacità oraria**
PBG SA 200	UNICA	0/20.000 gr	20 Kg	512x409x135	512x409x135	60 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица





PRESSE PER BURRO E PASTA

*press for dough and butter / press pour le beurre et la pate /
prensa para masa y mantequilla / Presse für Teig und Butter /
пресс для теста и масла /*

PBA

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **presse per burro e pasta automatiche** sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in dei blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. / **Automatic butter and dough presses** are machines that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times. / Les **presses pour beurre et pâte automatiques** sont des machines qui permettent de comprimer de la pâte et des graisses en blocs, prêts à être laminés, en réduisant ainsi les temps de travail. / Las **presas automáticas para mantequilla y masa** son máquinas que permiten comprimir masas y grasas en bloques, a punto para su laminación, disminuyéndose así los tiempos de trabajo. / Die **automatischen Butter- und Teigpressen** sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollfertige Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. / **Автоматические прессы для сливочного масла и теста** – агрегаты, позволяющие спрессовывать пасту и жиры в бруски, готовые к раскатыванию, что позволяет сократить рабочее время.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare il tempo di lavoro (pressata);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere il blocco di pasta formato.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro para la fase de prensado y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado.

Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar el tiempo de trabajo (prensado)
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar el bloque de masa formado.

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing time.

Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert product into the basin;
2. set the operating time (pressing);
3. close the cover;
4. the machine presses automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the block of dough formed.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem Zylinder für Pressen und einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen.

Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Betriebszeit (Pressen) einstellen;
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Den entstandenen Teigblock entnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

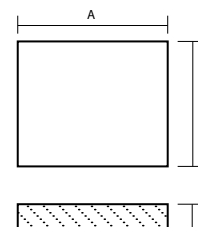
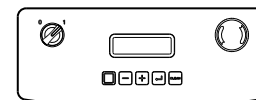
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer le bloc de pâte formé.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром для фазы прессования, с одним цилиндром для открывания крышки. Консоль управления предоставляет возможность настроить продолжительность прессования. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. задать продолжительность рабочего цикла (прессование)
3. закрыть крышку;
4. агрегат автоматически выполняет прессование;
5. автоматическое открывание крышки;
6. вынуть сформированный брусок продукта.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (AxBxP)	capacità oraria / hourly capacity**
PB A 200	UNICA	0/20.000 gr	20 Kg	512x409x135	512x409x135	60 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

PB SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **presse per burro e pasta semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in dei blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. / **Semi-automatic butter and dough presses** are machines that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times. / Les **presses pour beurre et pâte semi-automatiques** sont des machines qui permettent de comprimer de la pâte et des graisses en blocs, prêts à être laminés, en réduisant ainsi les temps de travail. / Las **presas semi-automáticas para mantequilla y masa** son máquinas que permiten comprimir masas y grasas en bloques, a punto para su laminación, disminuyéndose así los tiempos de trabajo. / Die **halbautomatischen Butter- und Teigpressen** sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollbereite Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. / **Полу-автоматические прессы для сливочного масла и теста** – агрегаты, позволяющие спрессовывать пасту и жиры в бруски, готовые к раскатыванию, что позволяет сократить рабочее время.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata, in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere il blocco di pasta formato.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro para la fase de prensado. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer el prensado de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. prensar con el joystick;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar el bloque de masa formado.

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the block of dough formed.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem Zylinder für Pressen. Alle Funktionen erfolgen mittels eines Joysticks, mit dem auf einfache und schnelle Weise gepresst werden kann.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Den geformten Teiglaib entnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire le pressage de manière très simple et rapide.

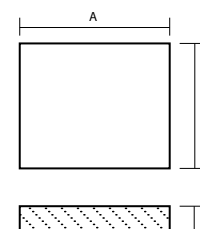
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer le bloc de pâte formé.

Агрегат с гидравлическим управлением с одним цилиндром для прессования. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести прессование.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. выполнить прессование при помощи джойстика;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть сформированный брусок продукта.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (AxBxP)	capacità oraria / hourly capacity**
PB SA 200	UNICA	0/20.000 gr	20 Kg	512x409x135	512x409x135	60 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица





SPEZZATRICI ROTONDE

*round dividers / diviseuse ronde /
divisora redonda / Rundwirker /
круглый делитель /*

ST A

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici rotonde automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Automatic round dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses rondes automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras redondas automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **automatischen Teigteilmaschinen mit runden Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Круглые автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de corte. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting, and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen, sowie einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Teilen. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Teilen);
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

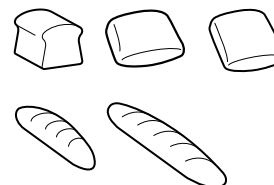
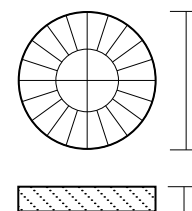
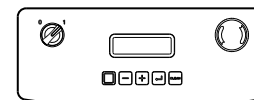
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage et coupe) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse et coupe en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открывание камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press	vasca / basin (AxP)	capacità oraria / hourly capacity**
STA 16	16	180/1.000 gr	3/16 Kg	-	415x125	1400 Pz/H
STA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	-	415x125	1800 Pz/H
STA 24	24	120/650 gr	3/16 Kg	-	415x125	2100 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

ST SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici rotonde semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Semi-automatic round dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses rondes semi-automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras redondas semi-automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **halbautomatischen Teigteilmaschinen mit runden Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Круглые полу-автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con el joystick presar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

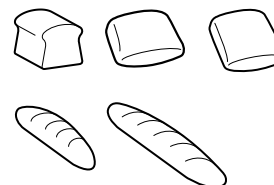
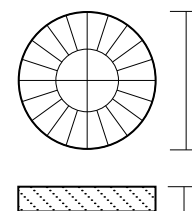
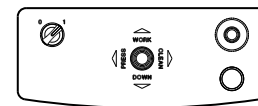
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser et couper à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи джойстика выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press	vasca / basin (AxP)	capacità oraria / hourly capacity**
ST SA 16	16	180/1.000 gr	3/16 Kg	-	415x125	960 Pz/H
ST SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	-	415x125	1200 Pz/H
ST SA 24	24	120/650 gr	3/16 Kg	-	415x125	1400 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

STM

*manuale / manual /
manuelle / manual /
Manuell / ручной*



Le **spezzatrici rotonde manuali** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Manual round dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses rondes manuelles** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras redondas manuales** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **manuellen Teigteilmaschinen mit runden Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Круглые тестоделители с ручным управлением** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con las palancas presar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the levers;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Mechanisch angetriebene Maschine. Pressen, Abteilen und Messerreinigen erfolgen mit Hilfe zweier Hebel.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit den Hebeln pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers.

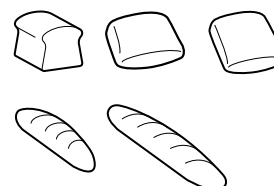
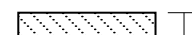
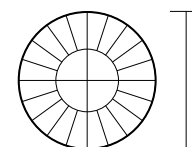
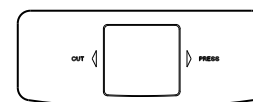
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. avec les leviers, presser et couper ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фаза прессования, разрезания и чистки ножей выполняется при помощи рычагов.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press	vasca / basin (AxP)	capacità oraria / hourly capacity**
STM 16s	16	120/560 gr	3/9 Kg	-	415x70	600 Pz/H
STM 20s	20	100/450 gr	3/9 Kg	-	415x70	1000 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица





SPEZZATRICI ESAGONALI

*hexagonal dividers / diviseuse hexagonal /
divisora hexagonal / Sechseckteiler /
шестиугольный делитель /*

SEA

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici esagonali automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Automatic hexagonal dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / **Les diviseuses hexagonales automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. / **Las divisoras hexagonales automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso según el modelo. / **Die automatischen Teigteilmaschinen mit sechseckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Шестигранные автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de corte. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting, and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen, sowie einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Teilen. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Teilen);
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

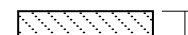
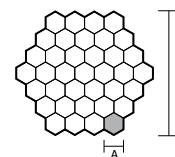
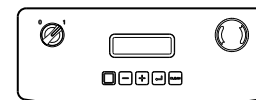
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage et coupe) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse et coupe en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открытие камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxP)	vasca / basin (BxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SEA 19	19	90/300 gr	1,5/6 Kg	85x75	350x75	1800 Pz/H
SEA 37	37	30/130 gr	1,1/4,8 Kg	57x75	340x75	3300 Pz/H
SEA 37m	37	40/150 gr	1,5/5,5 Kg	62x75	368x75	3300 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SE SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici esagonali semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Semi-automatic hexagonal dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses hexagonales semi-automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras hexagonales semi-automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso según el modelo. / Die **halbautomatischen Teigteilmaschinen mit sechseckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Шестигранные полу-автоматические тестоделители** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con el joystick presar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

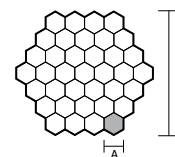
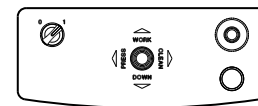
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser et couper à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи джойстика выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxP)	vasca / basin (BxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SE SA 19	19	90/300 gr	1,5/6 Kg	85x75	350x75	1200 Pz/H
SE SA 37	37	30/130 gr	1,1/4,8 Kg	57x75	340x75	2200 Pz/H
SE SA 37m	37	40/150 gr	1,5/5,5 Kg	62x75	368x75	2200 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

SEM

*manuale / manual /
manuelle / manual /
Manuell / ручной*



Le **spezzatrici esagonali manuali** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Manual hexagonal dividers** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. / Les **diviseuses hexagonales manuelles** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras hexagonales manuales** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso según el modelo. / Die **manuellen Teigteilmaschinen mit sechseckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Шестигранные тестоделители с ручным управлением** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции равного веса и формы в зависимости от модели.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con las palancas presar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the levers;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

Mechanisch angetriebene Maschine. Pressen, Abteilen und Messerreinigen erfolgen mit Hilfe zweier Hebel.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit den Hebeln pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers.

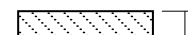
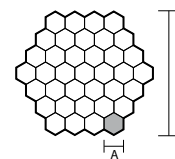
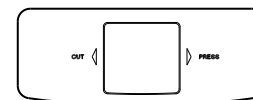
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. avec les leviers, presser et couper ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фаза прессования, разрезания и чистки ножей выполняется при помощи рычагов.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.



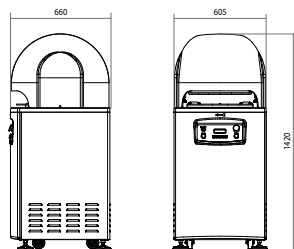
modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxP)	vasca / basin (BxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SEM 19	19	90/300 gr	1,5/6 Kg	85x75	350x75	1200 Pz/H
SEM 37	37	30/130 gr	1,1/4,8 Kg	57x75	340x75	2200 Pz/H
SEM 37m	37	40/150 gr	1,5/5,5 Kg	62x75	368x75	2200 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

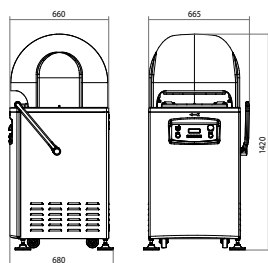
DIMENSIONI, PESI E IMBALLI

Dimensions, weights and packaging / Dimensions, poids et emballages / Dimensiones, pesos y embalajes / Abmessungen, Gewichte und Verpackungen / Размеры, масса и упаковка



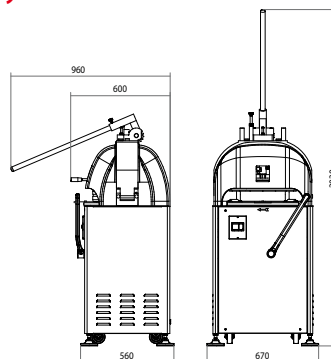
SPA A

*Dimensioni/Dim. 605x1420x660
Peso/Weight 230 Kg*



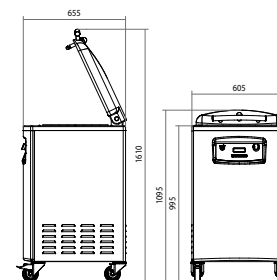
SPA TA

*Dimensioni/Dim. 665x1420x660
Peso/Weight 230 Kg*



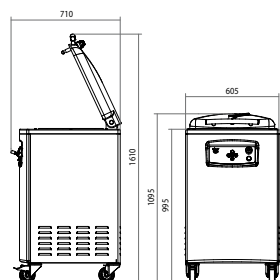
SPA SA

*Dimensioni/Dim. 670x2030x600
Peso/Weight 173 Kg*



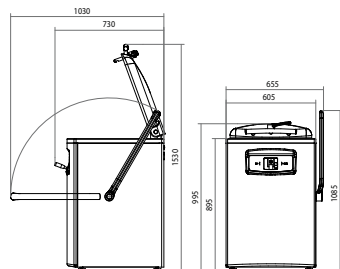
SQ/SQ2T/SR/ST/SE A

*Dimensioni/Dim. 605x1095x655
Peso/Weight 205 Kg*



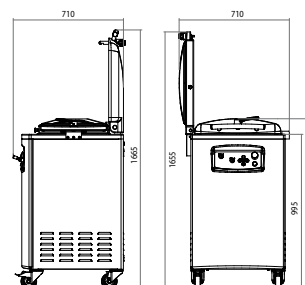
SQ/SQ2T/SR/ST/SE M

*Dimensioni/Dim. 605x1095x655
Peso/Weight 205 Kg*



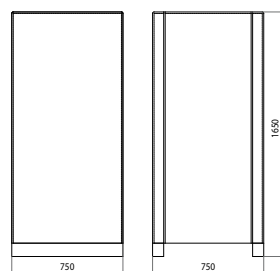
SQ/SR/ST/SE M

*Dimensioni/Dim. 655x1085x730
Peso/Weight 150 Kg*



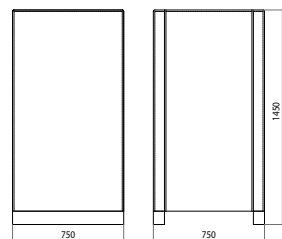
SQ G / PB G

*Dimensioni/Dim. 710x1665x710
Peso/Weight 217 Kg*



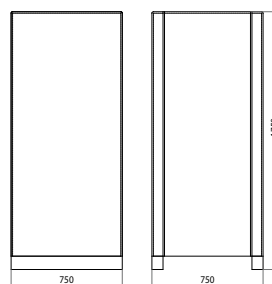
SPA A/SPA TA/SPA SA

*Dimensioni Imballo/Packaging 750x1650x750
Peso Imballo/Pkg Weight 25 Kg*



SQ/SR/ST/SE A-SA-M

*Dimensioni Imballo/Packaging 750x1450x750
Peso Imballo/Pkg Weight 25 Kg*



SQG-PBG

*Dimensioni Imballo/Packaging 750x1750x750
Peso Imballo/Pkg Weight 25 Kg*

INFORMAZIONI GENERALI

General information / Informations générales / Información general / Allgemeine Informationen / Общие сведения

Materiali utilizzati

.Telaio in acciaio elettrosaldato zincato;
.Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox;
.Vasche e coltelli in acciaio inox 304;
.Pressini in polietilene alimentare PE500;
.Superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500;
.Piatti in polietilene alimentare PETG;
.Testate in alluminio anticorodal MG5 con anodizzazione dura 20 micron;
.Anello in ghisa con rivestimento in nichelatura chimica 10 micron.

Materials used

.Frame in galvanized electric welded steel;
.Coatings in painted or stainless steel;
.Basins, knives and grids in 304 stainless steel;
.Presses in PE500 food grade polyethylene;
.Inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene;
.Plates in PETG food grade polyethylene;
.Heads in MG5 Anticorodal aluminium with 20 micron hard anodizing;
.Ring in cast iron with 10 micron chemical nickel coating.

Matériaux utilisés

.Châssis en acier électrosoudé galvanisé;
.Revêtements en acier laqué ou acier inox;
.Cuves, couteaux et grilles en acier inox 304;
.Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500;
.Intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500;
.Plateaux en polyéthylène alimentaire PETG;
.Têtes en aluminium Anticorodal MG5 avec anodisation dure 20 microns;
.Anneau en fonte avec revêtement en nickelage chimique 10 microns.

Materiales utilizados

.Bastidor de acero electrosoldado galvanizado;
.Revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable;
.Cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304;
.Prensa de polietileno para uso alimentario PE500;
.Superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500;
.Platos de polietileno para uso alimentario PETG;
.Cabezales de aluminio anticorodal MG5 con anodización dura 20 micras;
.Anillo de fundición con revestimiento de niquelado químico 10 micras.

Verwendete Materialien

.Rahmen aus verzinktem, e-geschweißtem Stahl;
.Verkleidungen aus lackiertem Stahl oder Edelstahl;
.Tröge, Messer und Gitter aus Edelstahl Inox 304;
.Pressen aus Lebensmittel-Polyäthylen PE500;
.Innenfläche des Deckels aus Lebensmittel-Polyäthylen PE500;
.Teller aus Lebensmittel-Polyäthylen PETG;
.Köpfe aus eloxiertem Aluminium Anticorodal MG5 Härte 20 Mikron;
.Gussring mit chemisch vernickelter Beschichtung 10 Mikron.

Используемые материалы

.Структура из оцинкованной электросварной стали;
.Покрyтия из крашеной стали или из нержавеющей стали;
.Чаны, ножи и решетки из нержавеющей стали 304;
.Прессы из пищевого полиэтилена PE500;
.Внутреннее покрытие крышки из пищевого полиэтилена PE500;
.Лотки из пищевого полиэтилена PETG;
.Головки из алюминия anticorodal MG5 с твердым анодированием 20 микрон;
.Чугунное кольцо с химическим никелевым покрытием 10 микрон.

Cura della macchina

Perché la macchina funzioni correttamente e soprattutto per la sua durata, consigliamo di fare una pulizia periodica, sia all'esterno che all'interno (vedi manuale d'uso). Gli acciai inox, i rivestimenti verniciati, il polietilene PE500 e i piatti in PETG si possono pulire semplicemente con acqua e sapone o detersivo neutro, poi bisogna risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Machine Care

To allow the machine to operate correctly and above all to ensure a long service life, we recommend regular cleaning, both inside and out (see operation manual, chapter/paragraph on cleaning). The stainless steel parts, painted coatings, PE500 polyethylene and PETG plates can be cleaned simply using water and soap or a neutral detergent, then rinsed thoroughly and dried with a soft cloth.

Entretien de la machine

Pour que la machine fonctionne correctement et surtout dure longtemps, nous conseillons de la nettoyer régulièrement aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur (voir manuel d'instructions chapitre/paragraphe nettoyage). Les aciers inox, les revêtements peints, le polyéthylène PE500 et les plateaux en PETG peuvent être nettoyés simplement avec de l'eau et du savon ou un détergent neutre, qu'il faut ensuite rincer abondamment et essuyer avec un chiffon doux.

Cuidado de la máquina

Para que la máquina funcione correctamente y sobre todo para que dure a lo largo del tiempo, se aconseja limpiarla periódicamente tanto por fuera como por dentro (véase el manual de uso capítulo/apartado limpieza). Los aceros inoxidables, los revestimientos barnizados, el polietileno PE500 y los platos de PETG se pueden limpiar simplemente con agua y jabón o detergente neutro, seguidamente hay que aclarar con abundante agua y secar con un trapo suave.

Pflege der Maschine

Damit die Maschine lange Zeit einwandfrei funktionieren kann, muss sie regelmäßig Außen und Innen gereinigt werden (siehe Betriebsanleitung, Kapitel/Absatz der Reinigung). Die Edelstähle, die Lackierungen, das Polyäthylen PE500 und die Teller aus PETG werden einfach mit Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel gewaschen, dann mit reichlich Wasser spülen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Уход за агрегатом

Для исправной работы агрегата и, главное, для его длительного срока службы рекомендует регулярно чистить его как снаружи, так и внутри (см. руководство по эксплуатации, раздел/параграф "Чистка"). Детали из нержавеющей стали, крашенные поверхности, полиэтилен PE500 и лотки из PETG можно просто мыть водой с мылом или нейтральным моющим средством, затем тщательно ополоснуть и насухо вытереть мягкой тряпкой.

INFORMAZIONI GENERALI

General information / Informations générales / Información general / Allgemeine Informationen / Общие сведения

Alimentazione elettrica

Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse.

Electrical power supply

All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase. Other voltages can be provided on request.

Alimentation électrique

Toutes les machines sont fournies dans la version standard avec alimentation à 400 V, 50 Hz, triphasée. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des tensions différentes.

Alimentación eléctrica

Todas las máquinas se entregan con conexión estándar de 400 V 50 Hz 3 fases. Contra pedido pueden suministrarse con otras tensiones.

Stromversorgung

Alle Maschinen werden standardmäßig mit 400 Volt 50 Hz 3-Phasen-Anschluss geliefert. Auf Wunsch sind andere Spannungen möglich.

Электроснабжение

Все агрегаты стандартно укомплектованы электропроводкой 400 Вольт, 50 Гц, трехфазное питание. По требованию напряжение может быть другим.

Nota bene: * le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni, ** sono indicative anche le produzioni orarie, perchè dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato). / **N.B.:** *min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs; **hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment). / **N.B.:** *les poids min./max. sont fournis à titre purement indicatif et peuvent varier suivant le degré de levage des pâtons. **Il en va de même pour les productions horaires qui dépendent toujours de l'organisation interne de l'utilisateur (tests effectués dans un laboratoire équipé).. / **Atención:** *los números min./máx. de piezas se facilitan como indicación aproximada y pueden variar en función del grado de fermentación de las masas, **también es indicativa la producción por hora ya que depende siempre de la organización interna del usuario (los ensayos han sido realizados en un taller equipado). / **N.B.:** *Die angegebenen min./max. Stückgrößen sind rein hinweisend und können je nach Aufgehgrad des Teigs variieren; **als hinweisend gelten auch die genannten Stundenleistungen, da diese immer von der betriebsinternen Organisation des Benutzers abhängen (in Speziallabors durchgeführte Versuche). / **Примечание:** *мин./макс. порции указываются исключительно в качестве примера и могут варьировать в зависимости от степени подъема дрожжевого теста. **В качестве примера указаны так же значения почасовой производительности, т.к. она всегда зависит от организации производства пользователя (испытания проведены в оборудованной лаборатории).

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia / All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy / Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie / Todas las máquinas cumplen las normativas CE y se producen en Italia / Alle Maschinen entsprechen den EG-Normen und sind in Italien hergestellt / Все агрегаты отвечают требованиям нормативов ЕЭС и производятся в Италии.



vitella srl - bakery and pastry equipment

36015 Schio (VI) italy - Viale dell'industria 102
tel. +39 0445 575262 - fax +39 0445 501605
sales@vitellasrl.com - www.vitellasrl.com

Riproduzione vietata. Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La VITELLA si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche. / *Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently VITELLA has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.*

Progetto grafico: inside.is.it · Fotolito: Sprinter (VR) · Stampa: Grafiche Duegi (VR)



view this catalogue in your phone

vitellasrl.com