



SPA SA

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.

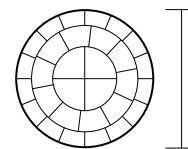
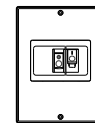
Cycle de travail

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



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