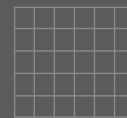




SQ



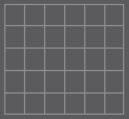
SPEZZATRICI QUADRE  
SQUARE DIVIDER  
DIVISEUSE CARRÉE  
DIVISORA QUADRADA



SQ



SQ sa



SPEZZATRICI QUADRE  
SQUARE DIVIDER  
DIVISEUSE CARRÉE  
DIVISORA QUADRADA

SQ SERIES

• **Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per baguette e filoni.**

Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno - Vasca e coltelli in acciaio inox 18/10 - Pressori in resina acetica alimentare - Servomeccanismi azionati da centralina idraulica - Tempo di pressatura regolabile da PLC - Ciclo di lavoro pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici - Pulsante per la pulizia dei coltelli. **SQ SA** - Ciclo di lavoro: pressatura e taglio azionati manualmente tramite selettore - apertura coperchio manuale. **PB 200** - Macchina particolarmente adatta alla formatura di pani di pasta e burro da usare nella stesura della sfoglia in pasticceria - Ciclo di lavoro pressatura e apertura coperchio completamente automatici.

• **Machine particularly suitable for dividing baguette and loaves bread dough.**

Oven-painted electro welded steel structure 18/10 stainless steel bowl and blades - Pressers in acetal resin for food purpose - Servo devices activated by hydraulic unit - Pressing time adjustable by PLC device - Fully automatic pressing, dividing and lid opening

working cycle - Blades cleaning button. **SQ SA** - Pressing and dividing working cycle manually activated by a selector - Manual lid opening. **PB 200** - Machine particularly suitable for the moulding of dough and butter portions to be used in the pastry sheet rolling out - Pressing time adjustable by PLC device Fully automatic pressing and lid-opening working cycle.

• **La machine est particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.**

Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four - Cuve et couteaux en acier inox 18/10 - Presseurs en résine acétalique alimentaire - Servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique - Le temps de pressage est réglable par un PLC - Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques - Bouton pour le nettoyage des couteaux. **SQ SA** - Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un sélecteur - Ouverture manuelle du couvercle. **PB 200** - La machine est particulièrement indiquée pour mouler les pains de pâte et de beurre

qu'on s'utilise pour le travail de la pâte feuilletée - Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques.

• **Máquina particularmente idónea para la división de masa para baguette y panes largos (filones).**

Estructura en acero electrosoldada y barnizada al horno - Recipiente y cuchillas de acero inoxidable 18/10 - Compresores en resina acetica alimentaria - Servomecanismos accionados por central hidráulica computarizada - Tiempo de compresión regulable mediante PLC - Ciclo de trabajo compresión, corte y apertura de la cobertura completamente automáticos - Interruptor para la limpieza de las cuchillas. **SQ SA** - Ciclo de trabajo: compresión y corte accionados manualmente mediante un selector - Apertura manual de la cobertura. **PB 200** - Máquina particularmente idónea para el moldeado de masa y mantequilla para ser utilizada en la extension de la masa hojaldré en pastelería - Tiempo de compresión regulable mediante PLC - Ciclo de trabajo, compresión y apertura de la cobertura completamente automáticos.



CARATTERISTICHE TECNICHE · TECHNICAL FEATURES · CARACTERISTIQUES TECHNIQUES · CARACTERISTICAS TECNICAS

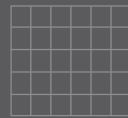
Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Pressino	Potenza/Power	Dimensioni/Dimensions
SQ 10 SQ 10 SA	10	300/1600 gr.	16 Kg.	100x200x100h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 20 SQ 20 SA	20	150/800 gr.	16 Kg.	100x100x100h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 24 SQ 24 SA	24	120/650 gr.	16 Kg.	100x80x100h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 30 SQ 30 SA	30	90/530 gr.	16 Kg.	80x80x100h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 10 M SQ 10 MSA	10	300/2000 gr.	20 Kg.	100x200x120h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 20 M SQ 20 MSA	20	150/1000 gr.	20 Kg.	100x100x120h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 24 M SQ 24 MSA	24	120/830 gr.	20 Kg.	100x80x100h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 30 M SQ 30 MSA	30	90/660 gr.	20 Kg.	80x80x120h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 20 S SQ 20 SSA	20	80/350 gr.	7 Kg.	80x80x70h	0,75 Kw	62x64x115 cm
SQ 80 SQ 80 SA	80	40/200 gr.	16 Kg.	48x48x100h	0,75 Kw	67x64x115 cm
SQ 42 S SQ 42 SSA	42	40/170 gr.	7 Kg.	57x53x70h	0,75 Kw	62x64x115 cm
SQ 120 S SQ 120 SSA	120	12/60 gr.	7 Kg.	30x30x70h	0,75 Kw	62x64x115 cm
PB 200	1	0/20000 gr.	20 Kg.	512x409x135h	0,75 Kw	67x64x115 cm



VITELLA SRL  
bakery and pastry equipment

SCHIO (VI) ITALY  
Viale dell'Industria 102  
tel. +39 0445 575262  
fax +39 0445 501605  
info@vitellasrl.com  
www.vitellasrl.com

# SQ



SPEZZATRICI QUADRE  
SQUARE DIVIDER  
DIVISEUSE CARRÉE  
DIVISORA QUADRADA



SQ



SQ sa



SPEZZATRICI QUADRE  
SQUARE DIVIDER  
DIVISEUSE CARRÉE  
DIVISORA QUADRADA

SQ SERIES

• **Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per baguette e filoni.**

Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno. I coltelli sono costruiti in acciaio inox AISI 304. Le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox AISI 304 e polietilene alimentare; servomeccanismi azionati da centralina idraulica; tempo di pressatura regolabile da PLC. Ciclo di lavoro pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici con possibilità di selezionare due tipi di spezzatura dell'impasto aumentando così la grammatura del singolo pezzo. **SQ SA** - Ciclo di lavoro: pressatura e taglio azionati manualmente tramite selettore - apertura coperchio manuale con possibilità di selezionare due tipi di spezzatura dell'impasto aumentando così la grammatura del singolo pezzo.

• **Machine particularly suitable for dividing baguette and loaves bread dough.**

Oven-painted electro welded steel structure. Blades are made from AISI 304 stainless steel. The parts in contact with the dough are made in AISI 304 stainless steel and polyethylene for food purpose; servo devices activated

by hydraulic unit. Pressing time adjustable by PLC device; fully automatic pressing, dividing and lid opening working cycle; blades cleaning button with possibility to select two dough division types thus to increase the weight of each piece. **SQ SA** - Pressing and dividing working cycle manually activated by a selector - Manual lid opening with possibility to select two dough division types thus to increase the weight of each piece.

• **La machine est particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.**

Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four; Les couteaux sont construits en acier inox AISI 304. Les parties en contact avec la pâte sont en acier inox AISI 304 en polyéthylène alimentaire; servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique; le temps de pressage est réglable par un PLC. Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques. Bouton pour le nettoyage des couteaux avec possibilité de sélectionner deux types de division de la pâte ainsi de augmenter le poids de chaque pièce. **SQ SA** - Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un

sélecteur - Ouverture manuelle du couvercle vec possibilità de seleccionar deux tipos de division de la pâte ainsi de augmenter le poids de chaque pièce.

• **Máquina particularmente idónea para la división de masa para baguette y panes largos (filones).**

Estructura en acero electrosoldada y barnizada al horno; Los cuchillos se han construido de acero inoxidable AISI 304. Las piezas en contacto con la masa son en acero inoxidable AISI 304 y en polietileno alimentario. Servomecanismos accionados por central hidráulica computerizada; tiempo di compresión regulable mediante PLC. Ciclo de trabajo: compresión, corte y apertura de la cobertura completamente automáticos. Interruptor para limpieza de las cuchillos con posibilidad de seleccionar dos tipos diferentes de divisiones para aumentar el peso de cada porción de pasta. **SQ SA** - Ciclo de trabajo: compresión y corte accionados manualmente mediante un selector - Apertura manual de la cobertura con posibilidad de seleccionar dos tipos diferentes de divisiones para aumentar el peso de cada porción de pasta.



CARATTERISTICHE TECNICHE · TECHNICAL FEATURES · CARACTERISTIQUES TECHNIQUES · CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Pressino	Potenza/Power	Dimensioni/Dimensions
<b>SQ 10/20</b>	10 20	300/1600 gr. 150/800 gr.	16 kg	100x203x100h 100x100x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm
<b>SQ 15/30</b>	15 30	180/1060 gr. 90/530 gr.	16 kg	80x163x100h 80x80x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm
<b>SQ 10/20 SA</b>	10 20	300/1600 gr. 150/800 gr.	16 kg	100x203x100h 100x100x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm
<b>SQ 15/30 SA</b>	15 23	180/1060 gr. 90/530 gr.	16 kg	80x163x100h 80x80x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm



VITELLA SRL  
bakery and pastry equipment

SCHIO (VI) ITALY  
Viale dell'Industria 102  
tel. +39 0445 575262  
fax +39 0445 501605  
info@vitellasrl.com  
www.vitellasrl.com