



SR



SPEZZATRICI ROTONDE
ROUND DIVIDER
DIVISEUSE RONDE
DIVISORA ROTONDA



SR



SR sa



SPEZZATRICI ROTONDE
ROUND DIVIDER
DIVISEUSE RONDE
DIVISORA ROTONDA

SR
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. **SR SA** - Ciclo di lavoro: pressatura e taglio azionati manualmente tramite selettore - apertura coperchio manuale.

• **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. **SR SA** - Pressing and dividing working cycle manually activated by a selector - Manual lid opening.

• **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. **SR SA** - Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à

travers d'un sélecteur - Ouverture manuelle du couvercle.

• **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. **SR SA** - Ciclo de trabajo: compresión y corte accionados manualmente mediante un selector - Apertura manual de la cobertura.



CARATTERISTICHE TECNICHE · TECHNICAL FEATURES · CARACTERISTIQUES TECHNIQUES · CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Pressino	Potenza/Power	Dimensioni/Dimensions
SR 16	16	180/1000 gr.	16 Kg.	-	0,75 Kw	62x64x115 cm
SR 16 SA	16	180/1000 gr.	16 Kg.	-	0,75 Kw	62x64x115 cm
SR 20	20	150/800 gr.	16 Kg.	-	0,75 Kw	62x64x115 cm
SR 20 SA	20	150/800 gr.	16 Kg.	-	0,75 Kw	62x64x115 cm
SR 24	24	120/650 gr.	16 Kg.	-	0,75 Kw	62x64x115 cm
SR 24 SA	24	120/650 gr.	16 Kg.	-	0,75 Kw	62x64x115 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