

# Spezzatrici volumetriche

volumetric dividing \_diviseuse peseuse volumétrique \_porcionadora volumétrica



SV

OPTIONAL



dispositivo removibile di arrotondamento  
removable rounding system  
dispositivo removibile di arrotondamento  
removable rounding system



dispositivo removibile di filatura  
removable moulding system  
dispositivo removibile di filatura  
removable moulding system



Spezzatrice volumetrica con sistema a depressione adatta a lavorare paste tenere e di media consistenza con percentuali d'acqua superiori al 55%. Volumetric divider with vacuum system suitable to work soft or medium soft dough containing minimum 55% of water. Diviseuse peseuse volumétrique automatique pour couper pâtes à pain molle et de moyenne consistance avec des pourcentages d'eau supérieurs à 55%. Divisor volumétrico con sistema de vacío adecuado para trabajar la masa holgura y consistencia media con porcentajes de agua de más de 55%.



Comandi elettrici e variatori di frequenza. Conta pezzi con stop automatico della pasta. Electric drives and inverters. Pieces counter with automatic stop when dough finishes. Commandes électriques et entraînements à fréquence variable. Compte-pièces avec le blocage automatique de la pâte. Accionamientos eléctricos y variadores de velocidad. Contando con la parada automática de la masa.



Cilindro in acciaio Inox. Tramoggia di carico in acciaio inox. Stainless steel drum, stainless steel hopper. Tambour acier inox, trémie en inox. Cilindro de acero inoxidable, tolva de acero inoxidable.



Nastro trasportatore regolabile in altezza disponibile in due diverse lunghezze. Conveyor belt is adjustable in height and is available in two different lengths. Le ruban convoyeur est réglable en hauteur et disponible dans deux différentes longueurs. Cinta transportadora regulable en altura disponible en dos longitudes diferentes.



Impianto di lubrificazione a ricircolo d'olio. Lubrification by an oil-recirculating system. Recirculation de l'huile de lubrification. Sistema de lubricación por circulación de aceite.

**A RICHIESTA  
OPTIONAL EXTRAS  
SUR DEMANDE  
A PETICIÓN**

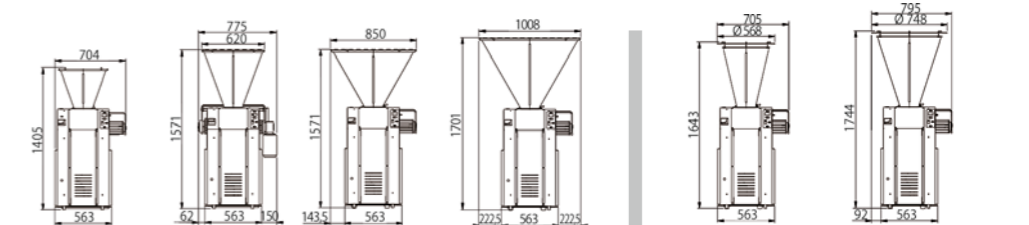
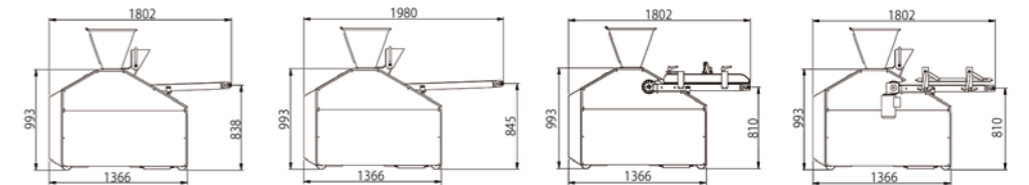
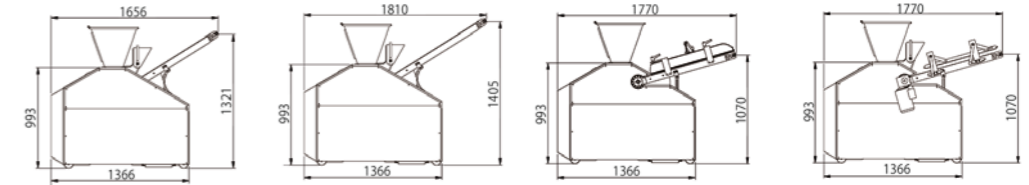
■ Quadro elettronico. Electronic control board. Tableau électronique. Cuadro electrónico  
■ Nastro trasportatore con motorizzazione indipendente. Conveyor belt with independent motor. Bande transporteuse avec motorisation indépendante. Cinta transportadora con motorización independiente  
■ Tramoggia teflonata. Teflon coated hopper. Trémie rilsanisée. Tolva teflonada  
■ Tegolo di arrotondamento regolabile sul nastro di uscita motorizzato. Adjustable rounding truck on motorized exit conveyor belt. Tuile de arrondissement sur le tapis de sortie motorisé. Teja heñidora regulable en la cinta transportadora  
■ Tramoggia a pressione per ottenere precisione anche con paste medio-dure (fino a 4,8 lt. acqua, per 10 kg di farina) o molto lievitate. Pressure hopper to obtain scaling accuracy both with medium-hard dough (up to 4.8 lt. water per 10 kg. flour) and long risen dough. Trémie à pression pour obtenir la précision du poids soit avec pâtes moyen-dures (jusqu'à 4,8 lt. d'eau pour 10 kg. de farine) ou très levées. Tolva a presión para obtener la precisión también con pastas medio duras (hasta 4,8 l. Agua por 10 kg. de harina) a muy fermentada  
■ Carteri in acciaio inox. Stainless steel covers. Carteros en acero inoxidable. Tapas en acero inox.

## Spezzatrici Volumetriche

Volumetric dividing  
Diviseuse peseuse volumétrique  
Porcionadora volumétrica

modello model	pistone width of piston Ø mm	pezzatura weight gr		produzione oraria hourly production Pz/H	
		min	max	min	max
SV60/2	n° 2 Ø 60	20	220	1920	5400
SV80/2	n° 2 Ø 80	30	370	1920	5400
SV80	Ø 80	30	370	960	2700
SV100	Ø 100	50	700	960	2700
SV110	Ø 110	70	850	960	2700
SV120	Ø 120	90	1000	960	2700
SV130	Ø 130	130	1200	960	2700
SV140	Ø 140	170	1400	960	2700
SV150	Ø 150	200	1650	960	2700
peso weight Kg	potenza motore principale power of primary motor kW	potenza motore secondario power of primary motor kW		frequenza di funzionamento operating frequency Hz	
520	2,2	0,25		50/60	

### CONFIGURAZIONI - CONFIGURATIONS



Kg 30

Kg 80

Kg 120

Kg 200

Kg 50

Kg 100

tramoggia standard  
standard hopper

tramoggia conica  
conical hopper

■ Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato). 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).

■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.

