



create dividers



create dividers





SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

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

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.

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.

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.

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.

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

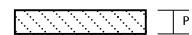
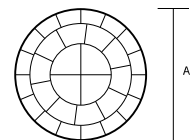
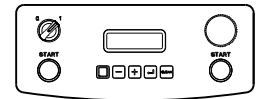
1. Den Teller von Hand einlegen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen, Rundwirken und Kammer);
3. Die Start-Tasten drücken;
4. Die Maschine presst, teilt und wirkt automatisch rund;
5. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

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 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 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.

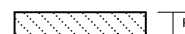
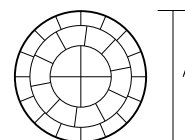
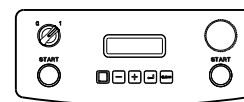
Arbeitszyklus

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 Rundwirkhebel 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 тестоформовочной 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 **speziatrici 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.

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.

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.

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.

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.

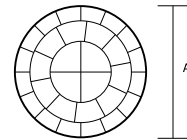
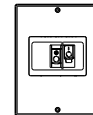
Arbeitszyklus

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.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регулировка 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