



PizzaGroup

Spezzatrici Arrotondatrici



DIVIDERS - ROUNDING MACHINES
TEILER - ABRUNDERMASCHINEN
DIVISEUSES - BOULEUSES
PARTIDORAS - REDONDEADORAS
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ - ОКРУГЛИТЕЛИ ТЕСТА

SPEZZATRICE AUTOMATICA

SA300
SA800



ITA Questa macchina serve a spezzare l'impasto in porzioni della grammatura prescelta da 50 a 300 gr, con cono fisso all'interno del quale si interviene di volta in volta con delle boccole di riduzione per ottenere con una tolleranza del $\pm 10\%$ 5 classi di grammatura: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Le boccole di riduzione vengono fornite come accessorio nel sacchetto del libretto istruzioni. Sulle aperture la macchina è dotata di due microinterruttori di sicurezza; il pannello comandi ha l'interruttore generale, il pomello d'emergenza, il pulsante avvio. La posizione del coltello viene regolata lateralmente da un'apposita manopola azionata da una leva a movimento continuo. Si introducono nella parte superiore (tramoggia) fino a 30 kg di pasta non lievitata ad una temperatura massima compresa tra i 15°C e i 20°C; per un prodotto finale migliore si consiglia un impasto duro. La macchina è disponibile solo a 220V/50Hz monofase.

UK This machine is used to divide the dough into preselected weight portions from 50 to 300 gr with a fixed cone inside that are used as necessary with reduction bushes to obtain 5 weight classes (grams) with a tolerance of $\pm 10\%$: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. The reduction bushes are provided as an accessory in the instruction book bag. There are two safety microswitches on the opening of the machine; the control panel has a main switch, an emergency knob and a start push-button. The position of the knife is adjusted laterally by a specific knob operated by a continuous movement lever. Up to 30 kg of unleavened dough is inserted into the upper part (hopper) at a maximum temperature of between 15°C and 20°C; a hard dough is recommended for a better final product. The machine is available only with a single-phase 220V/50Hz power supply.

DE Diese Maschine dient dazu, den Teig in Portionen mit einem gewünschten Gewicht zwischen 50 und 300 g einzustellen. Die Ma-

schine besitzt einen festen Kegel, in dessen inneren nacheinander Reduzierbüchsen eingesetzt werden, um eine Toleranz von $\pm 10\%$ zu erhalten 5 Gewichtsklassen: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Die Reduzierbüchsen werden als Zubehör im Beutel der Bedienungsanleitung geliefert. Die Öffnungen der Maschine sind mit zwei Sicherheits-Mikroschaltern ausgestattet. Das Bedienfeld besitzt einen Hauptschalter, einen Notknopf und eine Starttaste. Die Position des Messers wird seitlich durch einen entsprechenden Drehknopf geregelt, der durch einen stufenlosen Hebel betätigt wird. In den oberen Teil (Trichter) können bis zu 30 kg nicht aufgegänger Teig eingeführt werden, mit einer Höchsttemperatur zwischen 15°C und 20°C. Für ein besseres Endprodukt wird ein fester Teig empfohlen. Die Maschine ist nur mit 220V/50Hz Monophasen erhältlich.

FR Cette machine sert à diviser la pâte en portions selon les grammes choisis de 50 à 300 gr avec cône fixe à l'intérieur duquel on intervient à chaque fois avec des bagues de réduction pour obtenir avec une tolérance de $\pm 10\%$ 5 classes de grammes: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Les bagues de réduction sont fournies comme accessoire dans le sachet de la notice d'instructions. Sur les ouvertures, la machine est équipée de deux micro-interrupteurs de sécurité; le panneau de commande a l'interrupteur général, le bouton d'urgence, le bouton de mise en marche. La position du couteau est réglée latéralement par une manette prévue à cet effet, actionnée par un levier à mouvement continu. Il est possible d'introduire dans la partie supérieure (trémie) jusqu'à 30 kg de pâte non levée à une température maximale comprise entre 15°C et 20°C; pour un produit final meilleur, une pâte dure est conseillée. La machine n'est disponible qu'à 220V/50Hz monophasé.

ES Esta máquina sirve para dividir la masa en porciones de un gra-

maje predefinido entre 50 y 300 g mediante un cono fijo dentro del cual se ajusta una serie de casquillos de reducción, según correspon-da, para obtener con una tolerancia del $\pm 10\%$ 5 clases de gramaje: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Los casquillos de reducción se incluyen como accesorio en la bolsa del manual de instrucciones. La máquina presenta dos microinterrutores de seguridad en sus aberturas; el panel de mandos incluye el interruptor general, el pomo de emergencia y el botón de puesta en marcha. La posición de la cuchilla se regula desde un lado mediante un mando accionado por una palanca de movimiento continuo. Se introducen por la parte superior (tolva) hasta 30 kg de masa sin leudar a una temperatura máxima de entre 15°C y 20°C; para obtener un producto final de mayor calidad de recomienda emplear una masa dura. La máquina solo está disponible con alimentación a 220V/50Hz monofásica.

RU Этот агрегат нужен для деления теста на порции с заранее выбранным весом в граммах, от 50 г до 300 г, имеет неподвижный конус, внутри которого в каждом отдельном случае применяются переходные втулки, чтобы получить, с допуском $\pm 10\%$, 5 классов веса в граммах: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300. Переходные втулки поставляются как дополнительные принадлежности в пакетике с инструкцией по эксплуатации. На дверцах агрегат оснащен двумя предохранительными микровыключателями; у панели управления есть главный выключатель, аварийная рукоятка, клавиша пуска. Позиция ножа регулируется сбоку специальной ручкой, приводимой в действие рычагом непрерывного движения. В верхнюю часть (воронку) загружается до 30 кг несозревшего теста при максимальной температуре, находящейся в диапазоне от 15°C до 20°C; для лучшего конечного продукта рекомендуется крутое тесто. В наличии есть только агрегат, работающий при 220 В/50 Гц однофазного тока.

SPEZZATRICE MANUALE

SM14



UNA MACCHINA SEMPLICE E COMPATTA

**Divider SM14 a simple
and compact machine**

**Teigteilmaschine SM14
einfache und
kompakte Maschine**

**Diviseuse SM14 une
machine simple et
compacte**

**Divisora SM14 una
maquina simple y
compacta**

**ручной тестоделитель
SM14 простой и
компактный агрегат**

ITA_ Si tratta di una macchina compatta ed interamente manuale. All'interno della vasca si possono introdurre fino a 4,2 kg di pasta per pizza. La spezzatrice è completa di un gruppo di taglio da 14 divisioni. Si potranno quindi ottenere sempre 14 porzioni da 70 gr a 300 gr. Tramite un albero spinto manualmente verso il basso si farà scendere il gruppo di taglio verso la vasca consentendo la spezzatura. È una macchina di semplice impiego che consente produzioni orarie importanti. La tolleranza della porzione è di alcuni grammi.

UK_ This is a compact and fully manual machine. The tank can hold up to 4.2 kg of pizza dough. The divider includes a cutting unit with 14 divisions. This makes it possible to always obtain 14 portions between 70 g and 300 g. The manually operated shaft moves the cutting unit down towards the bowl, which divides the dough. It is an easy to use machine that permits high hourly production rates. The portion tolerance is a few grams.

DE_ Dabei handelt es sich um eine kompakte und vollständig manuelle Maschine. In die Wanne können bis zu 4,2 kg Pizzateig eingefüllt werden. Zur Teigteilmaschine gehört eine Schneideinheit mit 14 Unterteilungen. Daher erhält man immer 14 Portionen von 70 g bis 300 g. Damit der Teig geteilt werden kann, bewegt sich die Schneideinheit über eine Welle in Richtung der Wanne. Es handelt sich um eine einfach zu bedienende Maschine mit großer Stundenproduktion. Die Toleranz für die Teile beträgt einige Gramm.

FR_ Il s'agit d'une machine compacte et entièrement manuelle. À l'intérieur du bac, il est possible d'introduire jusqu'à

4,2 kg de pâte à pizza. La diviseuse comprend un groupe de coupe composé de 14 divisions. Il sera donc toujours possible d'obtenir 14 portions de 70 g à 300 g. Moyennant un arbre poussé manuellement vers le bas, le groupe de couper descendra vers le bac permettant ainsi la division. C'est une machine facile à utiliser qui permet des productions horaires importantes. La tolérance de la portion est de certains programmes.

ES_ Se trata de una máquina compacta y totalmente manual. En la cuba se pueden introducir hasta 4,2 kg de masa para pizza. La divisora incluye un grupo de corte de 14 divisiones. Así, se podrán obtener siempre 14 porciones de 70 gr a 300 gr. Mediante un eje empujado manualmente hacia abajo se hace descender el grupo de corte hacia la cuba para realizar la división. Es una máquina de uso sencillo que permite obtener producciones horarias considerables. La tolerancia de la porción es de unos gramos.

RU_ Речь идет о компактном агрегате, работающем полностью в ручном режиме. Внутрь чаши можно поместить до 4,2 кг теста для пиццы. Тестоделитель оснащен режущим узлом с 14 делениями. Таким образом, всегда можно будет получить 14 порций весом от 70 до 300 г. При помощи вала, толкаемого вниз вручную, режущий узел будет опускаться к чаше, позволяя осуществить разделение. Этот простой в эксплуатации агрегат позволяет достичь значительной часовой выработки. Допускаемое отклонение одной порции - несколько граммов.

ARROTONDATRICI

AR300
AR800



ITA Sono macchine che servono per arrotondare automaticamente porzioni rispettivamente fino a 300 e 800 gr. Sono macchine semplici da usare, non hanno alcun utensile supplementare. Comoda la caduta delle palline per metterle nella cassetteria. Il pannello comandi garantisce tutte le sicurezze per l'operatore. Entrambe le macchine sono disponibili solo a 220V/50Hz monofase. Sia le spezzatrici SA 300 e SA 800, che le arrotondatrici AR 300 ed AR 800, sono macchine di semplice utilizzo, semplici da pulire, ideali in laboratorio di produzione artigianale - industriale o nelle tradizionali pizzerie con elevata capacità produttiva. Le spezzatrici SA 300 e SA 800 poggiano su un supporto all'interno del quale trova spazio l'arrotondatrice per la combinata.

UK These are machines used to automatically round portions up to 300 and 800 grams respectively. These machines are simple to use and do not have any additional tools. The balls are simply dropped into the drawer. The control panel guarantees operator safety. Both machines are available only with a single-phase 220V/50Hz power supply. Both dividers SA 300 and SA 800, as well as the rounding machines AR 300 and AR 800 are easy to use, simple to clean, ideal in artisan bakeries, industrial production facilities or in traditional pizzerias with a high production capacity. Dividers SA 300 and SA 800 rest on a stand with space for the rounding machine in the combi version.

DE Die Maschinen dienen zum automatischen Formen von Portionen mit 300 g bzw. 800 g. Die Maschinen sind einfach

zu bedienen und benötigen kein zusätzliches Werkzeug. Da die Kugeln herunterfallen, können sie bequem in die Schubladen gelegt werden. Das Bedienfeld bietet dem Bediener vollkommene Sicherheit. Beide Maschinen sind nur mit 220V/50Hz einphasig erhältlich. Sowohl die Teigteilmaschinen SA 300 und SA 800 als auch die Teigformer AR 300 und AR 800 sind einfach zu bedienen und zu reinigen, ideal für Backstuben mit handwerklicher oder industrieller Produktion, sowie traditionelle Pizzerien mit hoher Produktionskapazität. Die Teigteilmaschinen SA 300 und SA 800 stehen auf einem Unterbau, in dem bei kombinierter Verwendung der Teigformer untergebracht werden kann.

FR Ce sont des machines qui servent à arrondir automatiquement des portions allant jusqu'à 300 et 800 g chacune. Il s'agit de machines simples à utiliser, sans aucun ustensile supplémentaire. La chute des boules est très pratique pour les mettre dans les tiroirs. Le panneau de commande garantit une sécurité totale pour l'opérateur. Les deux machines sont disponibles uniquement en 220V/50Hz monophasé. Tant les diviseuses SA 300 et SA 800 que les bouleuses AR 300 et AR 800 sont des machines simples à utiliser et à nettoyer et parfaites dans un laboratoire de production artisanale - industrielle ou dans les pizzerias traditionnelles avec une capacité de production élevée. Les diviseuses SA 300 et SA 800 sont posées sur un support qui contient la bouleuse pour la version combinée.

ES Son máquinas que sirven para redondear automáticamente porciones de hasta 300 y 800 g respectivamente. Son máquinas

fáciles de usar, sin ningún utensilio suplementario. Los bollos de masa caen de manera cómoda para meterlos en la cajonera. El panel de mandos incluye todos los dispositivos de seguridad para el operador. Las dos máquinas están disponibles solo con alimentación a 220V/50Hz monofásica. Las divisoras SA 300 y SA 800 y las redondeadoras AR 300 y AR 800 son máquinas fáciles de usar y limpiar, ideales para talleres culinarios de producción artesanal - industrial o para las pizzerías tradicionales de alta capacidad productiva. Las divisoras SA 300 y SA 800 se apoyan sobre un soporte que puede alojar la redondeadora para la versión combinada de la máquina.

RU Это агрегаты, которые необходимы для автоматического округления порций теста весом, соответственно, до 300 и до 800 г. Эти агрегаты просты в применении, не имеют никаких дополнительных инструментов. Падающие шарики из теста удобно помещаются в стол с ящиками. Панель управления гарантирует полную безопасность оператору. Оба агрегата имеются в наличии в виде моделей, работающих только при 220 В/50 Гц однофазного тока. Как тестоделители SA 300 и SA 800, так и округлители теста AR 300 и AR 800 являются простыми в эксплуатации и очистке агрегатами, идеально подходящими для применения в минипекарнях artisanального/промышленного производства или в традиционных пizzerиях с высокой производительной способностью. Тестоделители SA 300 и SA 800 стоят на опоре, внутри которой находится и округлитель теста, что превращает агрегат в комбайн.

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI	modello model Modell modèle modelo Модель	SA300	SA800	SM14	AR300	AR800
Porzione pasta Dough portion Teigportion Portion pâte Porción masa Порция теста	gr	50 ÷ 300	50 ÷ 800	70 ÷ 300	50 ÷ 300	50 ÷ 800
Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Ёмкость	Kg	30	30	4,2	-	-
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	230V 1Ph 50 Hz	230V 1Ph 50 Hz	-	230V 1Ph 50 Hz	230V 1Ph 50 Hz
Potenza Power Leistung Puissance Potencia Мощность	kW	0,93	0,93	-	0,37	0,37
Dimensioni macchina Machine sizes Maschinen Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	lxpxh cm	51x83x53	51x83x66	35x59x73	51x51x75	50x65x88
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	57x92x79	57x92x79	58x61x78	50x80x100	50x80x100
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen Объем	m³	0,41	0,41	0,28	0,40	0,40
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто	kg	74	84	42	48	68
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	kg	89	104	51	55	76

Spezzatrice Divider Teiler Diviseuse Partidora Тестоделитель	Porzione pasta - Dough portion Teigportion - Portion pâte Porción masa - Порция теста	50 ÷ 90 gr	80 ÷ 130 gr	120 ÷ 180 gr	170 ÷ 230 gr	220 ÷ 300 gr
	Ø boccola - Ø bush Ø Buchse - Ø bague Ø casquillo - Ø Втулка	40 mm	45 mm	50 mm	55 mm	60 mm

