ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ

СЕРИИ SE / SQ / ST



Мы досконально изучили технологические процессы, чтобы предложить простые и практичные решения. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для вашей работы: идеальный результат благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

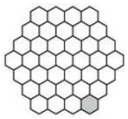
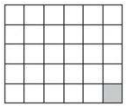
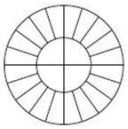
ПРЕИМУЩЕСТВА

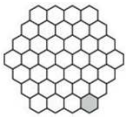
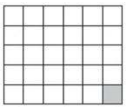
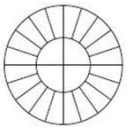
- Сохраняя неизменными характеристики машины, мы предлагаем выбрать один из 3 видов разделения. Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко
- Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять несколько видов деления на одной машине
- Предлагаемые нами варианты позволят вам оснастить свою машину согласно своим индивидуальным потребностям, благодаря чему вы можете создать машину, которая удовлетворяет все ваши предпочтения в области безопасности, качества, чистоты и практичности
- При желании обеспечить возможность тщательной чистки внутренней части тестоделительной машины, мы предлагаем установить две дополнительные боковые дверцы, чтобы облегчить оператору осуществление периодической чистки
- При работе с тестом с большим содержанием влаги не нарушаются характеристики изделия, поскольку при легком сдавливании теста из него не выдавливаются пузырьки газа. Крышка уплотнения – это особенность, которая позволяет на протяжении всего рабочего цикла машины ограничивать потерю муки из дежи

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все машины в стандартной комплектации поставляются с подключением 400 В, 50 Гц, 3 фазы. По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.
Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри. Подробная инструкция по уходу за машиной находится в руководстве по эксплуатации. Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

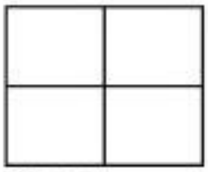
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ

	Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
		г	г	кг	шт/ч	мм	кг
	SE A19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE A 37	30	160	6	4400	57	230
	SE A 37s	45	220	8	4400	65	230
	SQ A10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ A20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ A20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ A24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ A30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ A40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ A48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ A60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ A80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST A16	190	1200	20	1900	-	230
	ST A20	150	1000	20	2400	-	230
	ST A24	130	830	20	2800	-	230
	PB A	-	-	20	120	512-409	230

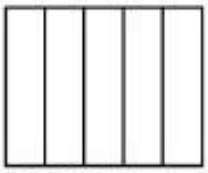
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ							
	Модель	**Масса заготовки MIN**	**Масса заготовки MAX**	**Общая вместимость**	**Почасовая производительность**	**Размер ячейки**	**Вес**
		г	**г**	**кг**	**шт/ч**	**мм**	**кг**
	SE SA19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE SA37	30	160	6	4400	57	230
	SE SA37s	45	220	8	4400	65	230
	SQ SA10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ SA20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ SA20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ SA24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ SA30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ SA40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ SA48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ SA60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ SA80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST SA16	190	1200	20	1900	-	230
	ST SA20	150	1000	20	2400	-	230
	ST SA24	130	830	20	2800	-	230

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД РУЧНЫХ ДЕЛИТЕЛЕЙ						
Модель	**Масса заготовки MIN**	**Масса заготовки MAX**	**Общая вместимость**	**Почасовая производительность**	**Размер ячейки**	**Вес**
	г	**г**	**кг**	**шт/ч**	**мм**	**кг**
SE M19	90	300	6	1200	85	200
SE M37	30	130	5	2200	57	200
SE M37s	45	160	6	2200	65	200
SQ M20	80	350	7	1200	80x80	200
SQ M42	40	170	7	1200	57x53	200
ST M20	150	550	11	1200	-	200

ТИПЫ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ



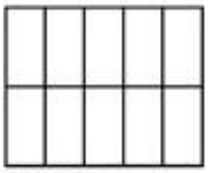
GR01
4 ячейки
254x202 мм



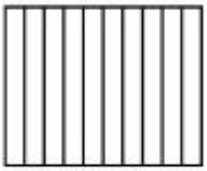
GR02
5 ячеек
100x400 мм



GR03
8 ячеек
250x100 мм



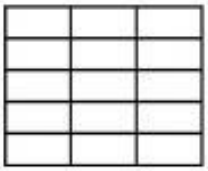
GR04
10 ячеек
100x200 мм



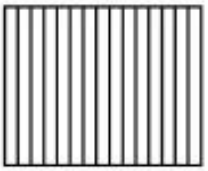
GR05
10 ячеек
50x400 мм



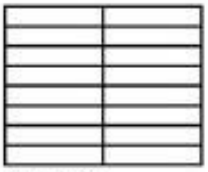
GR06
14 ячеек
70x200 мм



GR07
15 ячеек
170x80 мм



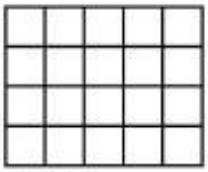
GR08
15 ячеек
30x400 мм



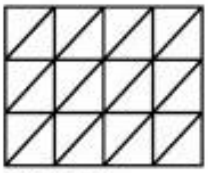
GR09
16 ячеек
250x50 мм



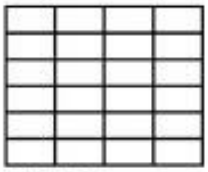
GR10
20 ячеек
50x200 мм



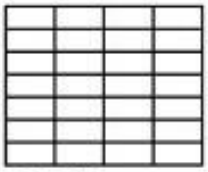
GR11
20 ячеек
100x100 мм



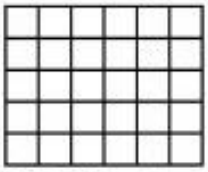
GR12
20 ячеек
134x126x184 мм



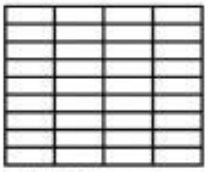
GR13
24 ячейки
66x125 мм



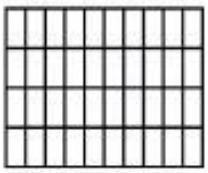
GR14
28 ячеек
57x126 мм



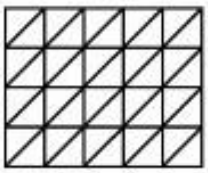
GR15
30 ячеек
80x80 мм



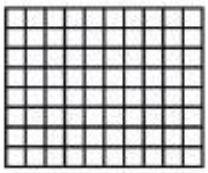
GR16
36 ячеек
44x162 мм



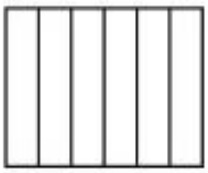
GR17
40 ячеек
50x100 мм



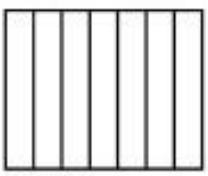
GR18
40 ячеек
100x100x140 мм



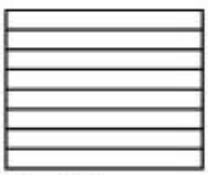
GR19
80 ячеек
50x50 мм



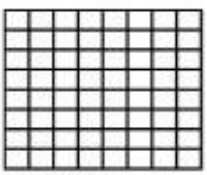
GR19
6 ячеек
85x400 мм



GR21
7 ячеек
80x400 мм



GR22
8 ячеек
50x512 мм



GR23
64 ячейки
62x50 мм

Кастомизация

HYDRAULIC DIVIDERS

SE / SQ / ST SERIES



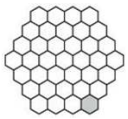
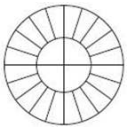
We have thoroughly studied the workflow of pastry and bread makers of all sizes, to bring you simple and practical solutions. Every millimeter of the dough dividers has been planned, inside and out, to bring you perfection: perfect in the ease of use, materials and finishes, assembly and disassembly operations, safety features and ease of cleaning.

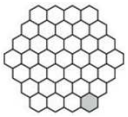
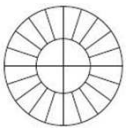
ADVANTAGES

- Within the same model, we offer the possibility to combine three different types of cutting and shaping. Finding the ideal machine for your work has never been easier and using it has never been so simple
- Each divider can be equipped with various types of grids to expand its capabilities. Vitella's quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine
- With a range of accessories, we give you the ability to customize your machine to the fullest. So you can create a machine that meets all your requirements with regard to safety, quality, cleanliness and convenience
- For those who want to accurately clean the divider inside and out, two or more removable doors can be added. Opening from the sides, they facilitate the operator with the routine cleaning of the machine
- A pressure regulator lets the operator choose between two types of pressure during the pressing phase. The advantage of a gentler handling for very hydrated doughs is the optimal preservation of the characteristics of the product, thus avoiding ruinous deflations. Seal Covers is a feature that, while the machine is in operation, greatly limits the diffusion of flour from the tub, resulting in a healthier workplace

SERVICE

All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase. Other voltages can be provided on request.
To allow the machine to operate correctly and above all to ensure a long service life, we recommend regular cleaning, both inside and out (see operation manual, chapter/ paragraph on cleaning). The stainless steel parts, painted coatings, PE500 polyethylene and PETG plates can be cleaned simply using water and soap or a neutral detergent, then rinsed thoroughly and dried with a soft cloth.

THE LINEUP AUTOMATIC DIVIDERS							
	Model	**Weight MIN**	**Weight MAX**	**Basin capacity**	**Hourly capacity**	**Press**	**Weight**
		gr	**gr**	**kg**	**pz/h**	**mm**	**kg**
	SE A19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE A 37	30	160	6	4400	57	230
	SE A 37s	45	220	8	4400	65	230
	SQ A10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ A20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ A20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ A24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ A30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ A40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ A48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ A60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ A80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST A16	190	1200	20	1900	-	230
	ST A20	150	1000	20	2400	-	230
	ST A24	130	830	20	2800	-	230
	PB A	-	-	20	120	512-409	230

THE LINEUP SEMI AUTOMATIC DIVIDERS							
	Model	Weight MIN	Weight MAX	Basin capacity	Hourly capacity	Press	Weight
		gr	gr	kg	pz/h	mm	kg
	SE SA19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE SA37	30	160	6	4400	57	230
	SE SA37s	45	220	8	4400	65	230
	SQ SA10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ SA20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ SA20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ SA24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ SA30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ SA40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ SA48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ SA60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ SA80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST SA16	190	1200	20	1900	-	230
	ST SA20	150	1000	20	2400	-	230
	ST SA24	130	830	20	2800	-	230

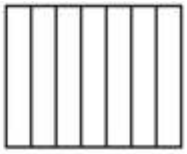
THE LINEUP MANUAL DIVIDERS						
Model	Weight MIN	Weight MAX	Basin capacity	Hourly capacity	Press	Weight
	gr	gr	kg	pz/h	mm	kg
SE M19	90	300	6	1200	85	200
SE M37	30	130	5	2200	57	200
SE M37s	45	160	6	2200	65	200
SQ M20	80	350	7	1200	80x80	200
SQ M42	40	170	7	1200	57x53	200
ST M20	150	550	11	1200	-	200

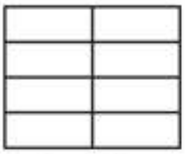
GRIDS FOR SEMI AUTOMATIC DIVIDERS

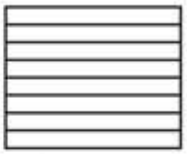

254x202 мм

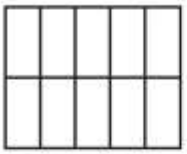

100x400 мм

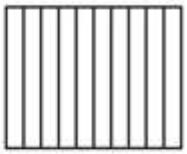

85x400 мм

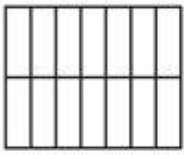

70x400 мм

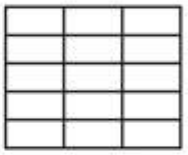

250x100 мм

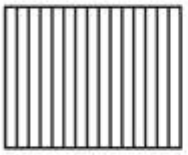

50x512 мм

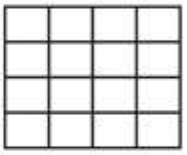

100x200 мм

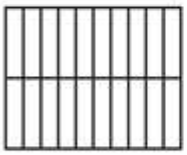

50x400 мм

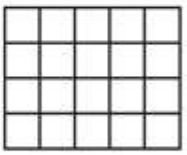

70x200 мм

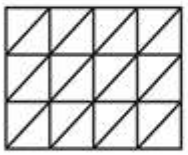

170x80 мм

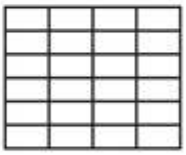

30x400 мм

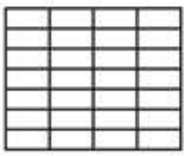

125x100 мм

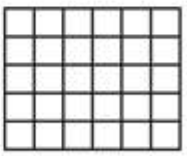

50x200 мм

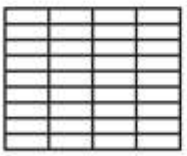

100x100 мм

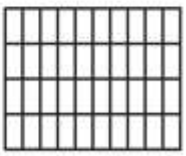

134x126x184 мм

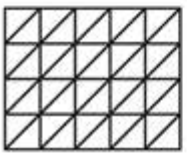

66x125 мм

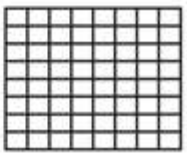

57x126 мм

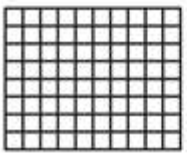

80x80 мм


44x126 мм


50x100 мм


100x100x140 мм


62x50 мм


50x50 мм

Custom izability