

SQ SA

SQ SA

semi automatica / semi automatic / semi-automatique / semi-automática / Halbautomatisch / полу-автоматический



Le **spezzatrici quadre semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. ***/ Semi-automatic square dividers*** *are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model.* ***/*** *Les* ***diviseuses carrées semi-automatiques*** *sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle.* ***/*** *Las* ***divisoras cuadradas semi-automáticas*** *son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo.* ***/*** *Die* ***halbautomatischen Teigteilmaschinen mit viereckigen Teilkammern*** *sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell.* ***/ Квадратные полу-автоматические тестоделители*** *- агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели.*

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare e tagliare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

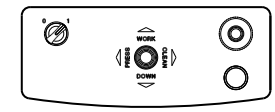
Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

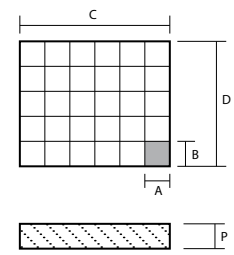
Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

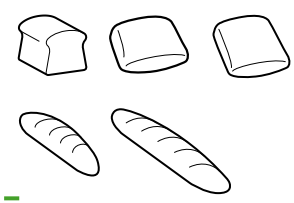
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser et couper à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.









Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. con el joystick prensar y cortar;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppeltwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen und teilen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезения. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи джойстика выполнить прессование и разрезание;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть разрезанные куски теста.

modello / model	*divisioni / divisions*	*grammatura / basis weight**	*capacità / capacity*	*pressino / press (AxBxP)*	*vasca / basin (CxDxP)*	*capacità oraria / hourly capacity***
SQ SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQ SA 30	30	90/530 gr	3/16 Kg	80x80x100	495x412x100	1800 Pz/H
SQ SA 20m	20	150/1000 gr	3/20 Kg	100x100x125	512x409x125	1200 Pz/H
SQ SA 30m	30	90/630 gr	3/20 Kg	80x80x125	495x412x125	1800 Pz/H
SQ SA 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	80x80x75	408x326x75	1200 Pz/H
SQ SA 42s	42	40/170 gr	1,6/7 Kg	57x53x75	408x326x75	2500 Pz/H
SQ SA 120s	120	12/60 gr	1,6/7 Kg	30x30x75	408x326x75	7200 Pz/H
SQ SA 80	80	40/200 gr	3/16 Kg	49x49x100	512x409x100	4800 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table / Tableau Récapitulatif / Tabla Sinóptica / Zusammenfassende Tabelle / Сводная Таблица

vitella srl · bakery and pastry equipment
36015 Schio (VI) italy - Viale dell'industria 102
tel. +39 0445 575262 - fax +39 0445 501605
sales@vitellasrl.com - www.vitellasrl.com