ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ
СЕРИЯ SPA



Новые системы, которые еще больше повышают ценность нашего оборудования, позволяют предотвратить опасные ситуации при выполнении повседневных задач, не мешая и не замедляя работу.

Тестоделители-округлители позволяют разрезать кусок теста на небольшие порции и затем, благодаря качающемуся лотку, сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы всего за несколько секунд.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- Сварной каркас из окрашенной стали
- Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали
- Дежи и головки из алюминиевого сплава антикородал MG5 с твердым анодированием
- Ножи и решетки из нержавеющей стали марки AISI 304
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500
- Чаши из пищевого полиэтилена PETG
- Химически никелированное алюминиевое кольцо

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМАТИЧЕСКИХ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ-ОКРУГЛИТЕЛЕЙ						
Модель	**Масса теста MIN**	**Масса теста MAX**	**Общая вмести-мость**	**Почасовая производительность**	**Вес**	**Диаметр**
	г	**г**	**кг**	**шт/ч**	**кг**	**мм**
SPA A11	180	500	5,5	1300	245	400
SPA A15	150	360	5,5	1800	245	400
SPA A18	120	280	5	2100	245	400
SPA A22	60	220	5	2600	245	400
SPA A30	40	135	4	3600	245	400
SPA A36	34	110	4	4300	245	400
SPA A30s	25	90	2,7	3600	245	340
SPA A52	12	40	2	6200	245	340

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ-ОКРУГЛИТЕЛЕЙ						
Модель	**Масса теста MIN**	**Масса теста MAX**	**Общая вместимость**	**Почасовая производительность**	**Вес**	**Диаметр**
	г	**г**	**кг**	**шт/ч**	**кг**	**мм**
SPA SA11	180	500	5,5	1300	245	400
SPA SA15	150	360	5,5	1800	245	400
SPA SA18	120	280	5	2100	245	400
SPA SA22	60	220	5	2600	245	400
SPA SA30	40	135	4	3600	245	400
SPA SA36	34	110	4	4300	245	400
SPA SA30s	25	90	2,7	3600	245	340
SPA SA52	12	40	2	6200	245	340

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД РУЧНЫХ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ-ОКРУГЛИТЕЛЕЙ						
Модель	**Масса теста MIN**	**Масса теста MAX**	**Общая вместимость**	**Почасовая производительность**	**Вес**	**Диаметр**
	г	**г**	**кг**	**шт/ч**	**кг**	**мм**
SPA M11	180	500	5,5	1300	220	400
SPA M15	150	360	5,5	1800	220	400
SPA M18	120	280	5	2100	220	400
SPA M22	60	220	5	2600	220	400
SPA M30	40	135	4	3600	220	400
SPA M36	34	110	4	4300	220	400
SPA M30s	25	90	2,7	3600	220	340
SPA M52	12	40	2	6200	220	340

HUDRAULIC BUN ROUNDING DIVIDERS

SPA SERIES



Is a matter which does not allow compromises nor shortcuts: peace of mind while being hard at work is priceless. Here are new safety features from Vitella that further enhance the overall performance our machines. They are designed to prevent hazards in daily operations, without hindering nor slowing down the work itself.

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.

MATERIALS USED

- Frame in electro-welded, painted steel
- Coating in painted steel or stainless steel
- Basins in anticorodal aluminium MG5 with anodising
- Knives and grids in stainless steel 304
- Inner cover surface and presses in polyethylene for foodstuff use PE500
- Plates in polyethylene for foodstuff use PETG
- Ring in aluminium with chemical nickel-plating

THE LINEUP AUTOMATIC BUN ROUNDING DIVIDERS						
Model	**Weight MIN**	**Weight MAX**	**Basin capacity**	**Hourly capacity**	**Weight**	**Head diameter**
	gr	**gr**	**gr**	**pz/h**	**kg**	**mm**
SPA A11	180	500	5,5	1300	245	400
SPA A15	150	360	5,5	1800	245	400
SPA A18	120	280	5	2100	245	400
SPA A22	60	220	5	2600	245	400
SPA A30	40	135	4	3600	245	400
SPA A36	34	110	4	4300	245	400
SPA A30s	25	90	2,7	3600	245	340
SPA A52	12	40	2	6200	245	340

THE LINEUP SEMI AUTOMATIC BUN ROUNDING DIVIDERS						
Model	**Weight MIN**	**Weight MAX**	**Basin capacity**	**Hourly capacity**	**Weight**	**Head diameter**
	gr	**gr**	**gr**	**pz/h**	**kg**	**mm**
SPA SA11	180	500	5,5	1300	245	400
SPA SA15	150	360	5,5	1800	245	400
SPA SA18	120	280	5	2100	245	400
SPA SA22	60	220	5	2600	245	400
SPA SA30	40	135	4	3600	245	400
SPA SA36	34	110	4	4300	245	400
SPA SA30s	25	90	2,7	3600	245	340
SPA SA52	12	40	2	6200	245	340

THE LINEUP MANUAL BUN ROUNDING DIVIDERS						
Model	**Weight MIN**	**Weight MAX**	**Basin capacity**	**Hourly capacity**	**Weight**	**Head diameter**
	gr	**gr**	**gr**	**pz/h**	**kg**	**mm**
SPA M11	180	500	5,5	1300	220	400
SPA M15	150	360	5,5	1800	220	400
SPA M18	120	280	5	2100	220	400
SPA M22	60	220	5	2600	220	400
SPA M30	40	135	4	3600	220	400
SPA M36	34	110	4	4300	220	400
SPA M30s	25	90	2,7	3600	220	340
SPA M52	12	40	2	6200	220	340