



PizzaGroup



SPEZZATRICI - ARROTONDATRICI



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

SPEZZATRICE AUTOMATICA SA300

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 Maschine besitzt einen festen Kegel, in dessen inneren nacheinander Reduzierbuchsen eingesetzt werden, um eine Toleranz von $\pm 10\%$ zu erhalten **5 Gewichtsklassen: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300.**

Die Reduzierbuchsen 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 aufgegangener 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 Monophase 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 gramaje predefinido entre **50 y 300 g** mediante un cono fijo dentro del cual se ajusta una serie de casquillos de reducción, según corresponda, 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 microinterruptores 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 пакете 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 незрелого 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
_ EINE EINFACHE UND
KOMPACTE MASCHINE**

**_ DIVISEUSE SM14
_ UNE MACHINE SIMPLE
ET COMPACTE**

**_ DIVISORA SM14
_ UNA MÁQUINA 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.

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 grammes.



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.

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.

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.

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 cassettera. Il pannello comandi garantisce tutte le sicurezze per l'operatore.

Entrambe le macchine sono disponibili solo a 220V/50Hz monofase.

Sia la spezzatrice SA 300, sia 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.

La spezzatrice SA 300 poggia 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 for placing them in the drawer.

The control panel guarantees operator safety.

Both machines are available only with a single-phase 220V/50Hz power supply.

Both the divider SA 300, as well as the rounding machines AR 300 and AR 800 are easy to use, simple to clean, ideal in artisan or industrial production laboratories or in traditional pizzerias with a high production capacity.

The divider SA 300 rests on a support that has space where the rounding machine is located for 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.

Zweckmäßig ist das Fallen der Kugeln, um sie in die Schublade zu legen.

Das Bedienfeld bietet dem Bediener vollkommene Sicherheit.

Beide Maschinen sind nur mit 220V/50Hz Monophase erhältlich.

Sowohl die Teigteilmaschine SA 300 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 Teigteilmaschine SA 300 steht 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 gr. chacune.



Ce sont des machines simples à utiliser et n'ont 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 ne sont disponibles qu'à 220V/50Hz monophasé.

La diviseuse SA 300 et 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 traditionnelles pizzerias avec une élevée capacité de production.

La diviseuse SA 300 est posée sur un support à l'intérieur duquel la bouleuse peut être installée afin de les faire travailler ensemble.

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

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.

Tanto la divisora SA 300 como las redondeadoras AR 300 y AR 800 son máquinas fáciles de utilizar y de limpiar, ideales para talleres culinarios de producción artesanal - industrial o para las pizzerías tradicionales de alta capacidad productiva.

La divisora SA 300 se sostiene sobre un soporte que puede alojar la redondeadora para la versión combinada.

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 аппарата имеются в наличии в виде моделей, работающих только при 220 В/50 Гц однофазного тока.

Как тестоделитель SA 300, так и округлители теста AR 300 и AR 800 являются простыми в эксплуатации и очистке агрегатами, идеально подходящими для применения в лаборатории artisanального/промышленного производства или в традиционных пиццериях с высокой производительной способностью.

Тестоделитель SA 300 стоит на опоре, внутри которой находится и округлитель теста, делающий этот агрегат комбайном.



SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

| modello modell modèle modelo Модель | SA300 | SM14 | AR300 | AR800 | |
|--|----------------|----------------|----------|----------------|----------------|
| Porzione pasta Dough portion Teigportion Portion pâte Porción masa Порция теста | gr | 50 ÷ 300 | 70 ÷ 300 | 50 ÷ 300 | 50 ÷ 800 |
| Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Ёмкость | Kg | 30,0 | 4,2 | - | - |
| Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание | Volt | 230V 1Ph 50 Hz | - | 230V 1Ph 50 Hz | 230V 1Ph 50 Hz |
| Potenza Power Leistung Puissance Potencia Мощность | kW | 0,93 | - | 0,37 | 0,37 |
| Dimensioni macchina Machine sizes Maschinen Abmessungen Dimensions machine Dimensiones máquina Размеры машины | l x p x h cm | 55x85x68 | 35x59x73 | 51x51x75 | 50x65x88 |
| Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки | l x p x h cm | 63x87x85 | 58x61x78 | 50x80x100 | 50x80x100 |
| Volume Volume - Volumen Volume - Volumen Объем | m ³ | 0,47 | 0,28 | 0,40 | 0,40 |
| Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто | kg | 74 | 42 | 48 | 68 |
| Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто | kg | 89 | 51 | 55 | 76 |

03-2013



I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación. - Технические данные приведены в качестве примера. Компания оставляет за собой право без предупреждения вносить любые конструктивные изменения.

| | | | | | | |
|---|---|------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| 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 |

Pizza Group s.r.l.
Attrezzature per la pizzeria

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com



PizzaGroup

