



SRM

# SRM

*manuale / manual /  
manuelle / manual /  
Manuell / ручной*



Le **spezzatrici rettangolari manuali** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Manual rectangular 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 rectangulaires manuelles** 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 rectangulares manuales** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. / Die **manuellen Teigteilmaschinen mit rechteckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Прямоугольные тестоделители с ручным управлением** - 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 meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve.

### Ciclo di lavoro

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

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

### Ciclo de trabajo

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

Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.

### Work cycle

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

Mechanisch angetriebene Maschine. Pressen, Abteilen und Messerreinigen erfolgen mit Hilfe zweier Hebel.

### Arbeitszyklus

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

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers.

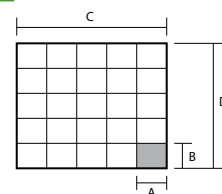
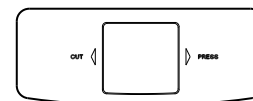
### Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. avec les leviers, presser et couper ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фаза прессования, разрезания и чистки ножей выполняется при помощи рычагов.

### Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи рычагов 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 (Cx DxP)	capacità oraria / hourly capacity**
<b>SR M 10s</b>	10	160/700 gr	1,6/7 Kg	80x160x70	408x326x70	500 Pz/H
<b>SR M 20s</b>	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	70x90x70	408x326x70	1000 Pz/H
<b>SR M 40s</b>	40	40/70 gr	1,6/7 Kg	40x80x70	408x326x70	2000 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