



SQA

SQA

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **spezzatrici quadre 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. / **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 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 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 **automatischen Teigteilmaschinen mit viereckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Полу-автоматические тестоделители-сворачиватели** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы – за несколько секунд!

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, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de corte. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting, and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppeltwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen, sowie einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Teilen. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Teilen);
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et de coupe. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

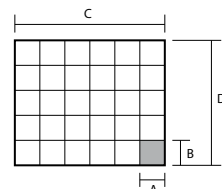
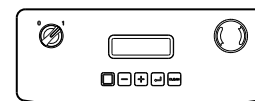
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage et coupe) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse et coupe en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открывание камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (Cx DxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SQ A 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1800 Pz/H
SQ A 30	30	90/530 gr	3/16 Kg	80x80x100	495x412x100	2700 Pz/H
SQ A 20m	20	150/1000 gr	3/20 Kg	100x100x125	512x409x125	1800 Pz/H
SQ A 30m	30	90/630 gr	3/20 Kg	80x80x125	495x412x125	2700 Pz/H
SQ A 20s	20	80/350 gr	1,6/7 Kg	80x80x75	408x326x75	1800 Pz/H
SQ A 42s	42	40/170 gr	1,6/7 Kg	57x53x75	408x326x75	3600 Pz/H
SQ A 120s	120	12/60 gr	1,6/7 Kg	30x30x75	408x326x75	10.000 Pz/H
SQ A 80	80	40/200 gr	3/16 Kg	49x49x100	512x409x100	7200 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