



SEM

SEM

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



Le **spezzatrici esagonali 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 hexagonal 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 hexagonales manuelles** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, de forme et de poids identique suivant le modèle. / Las **divisoras hexagonales manuales** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso según el modelo. / Die **manuellen Teigteilmaschinen mit sechseckigen Teilkammern** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. / **Шестигранные тестоделители с ручным управлением** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции 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.

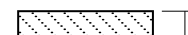
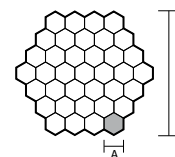
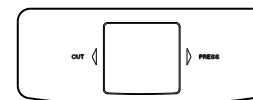
Cycle de travail

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 (AxP)	vasca / basin (BxP)	capacità oraria / hourly capacity**
SEM 19	19	90/300 gr	1,5/6 Kg	85x75	350x75	1200 Pz/H
SEM 37	37	30/130 gr	1,1/4,8 Kg	57x75	340x75	2200 Pz/H
SEM 37m	37	40/150 gr	1,5/5,5 Kg	62x75	368x75	2200 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