



SE SA

SE SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **spezzatrici esagonali semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, di forma e peso uguale a seconda del modello. / **Semi-automatic 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 semi-automatiques** 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 semi-automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso según el modelo. / Die **halbautomatischen 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 полу-автоматические тестоделители** - 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 idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

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

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Ciclo de trabajo

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

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Work cycle

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

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppelwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können.

Arbeitszyklus

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

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide.

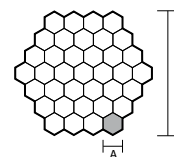
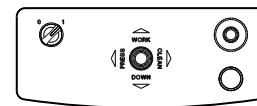
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser et couper à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer les pâtons découpés.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. при помощи джойстика 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**
SE SA 19	19	90/300 gr	1,5/6 Kg	85x75	350x75	1200 Pz/H
SE SA 37	37	30/130 gr	1,1/4,8 Kg	57x75	340x75	2200 Pz/H
SE SA 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