



SPA TA



hidraulyc



SPEZZATRICI ARROTONDATRICI OLEODINAMICHE TRE QUARTI AUTOMATICHE OLEODYNAMIC THREE QUARTERS AUTOMATIC BUN DIVIDER

La spezzatrice arrotondatrice oleodinamica 3/4 automatica è una macchina adatta alla spezzatura e formatura di pane arrotolato, krapfen e palline per pizza.

CICLO DI LAVORO

.inserimento del piatto manuale
.pressata e taglio in automatico,
arrotondamento a leva
.pulsante per la pulizia
dei coltelli

The 3/4 automatic oleodynamic rolling divider is a machine suitable for the division and shaping of rolled bread, doughnuts and pizza dough balls.

WORK CYCLE

.manual insertion of plate
.automatic press and cut
and levered rolling
.knife cleaning button

La diviseuse bouleuse oleodinamique 3/4 automatique c'est une machine douée à couper et produire du pain arrondi, krapfen et les billes pour pizza.

CYCLE DU TRAVAIL

.l'introduction de la pâte
dans la platine manuelement
.pressage, coupage arrondi,
en utilisant le doigt
.bouton pour le nettoyage
des couteaux

La divisora boleadora oleodinámica 3/4 automática es una máquina apta a la división y moldeamiento de panes enrollados, Krapfen y bolitas para pizza.

CICLO DE TRABAJO

.introducción del plato manual
.prensa, corte en automático,
enrollado a leva
.botón para la limpieza
de las cuchillas.

Гидравлический делитель-округлитель, автоматический на три четверти, это машина для деления и формования круглого хлеба, пончиков кrapfen и заготовок для пиццы.

РАБОЧИЙ ЦИКЛ

.ручная загрузка чаши
.автоматические прессование и
резка, рычажное округление
.кнопка чистки ножей

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Presser	Colore/Colour
SPA TA 15	15	100/260 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA TA 22	22	50/180 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA TA 30 s	30	25/90 gr.	2,7 Kg.	∅ 340x65h	○ ● ●
SPA TA 30	30	40/135 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA TA 36	36	34/110 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA TA 52	52	12/40 gr.	2,08 Kg.	∅ 340x65h	○ ● ●

Riproduzione vietata.

Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La VITELLA si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche.

Reproduction prohibited.

Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently VITELLA has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.



MADE AND DESIGN IN ITALY

VITELLA Srl Unipersonale • Bakery And Pastry Equipment

36015 Schio (Vicenza) Italy - Viale Dell'industria 102

Tel. +39 0445 575262 - Fax +39 0445 501605

info@vitellasrl.com - www.vitellasrl.com

