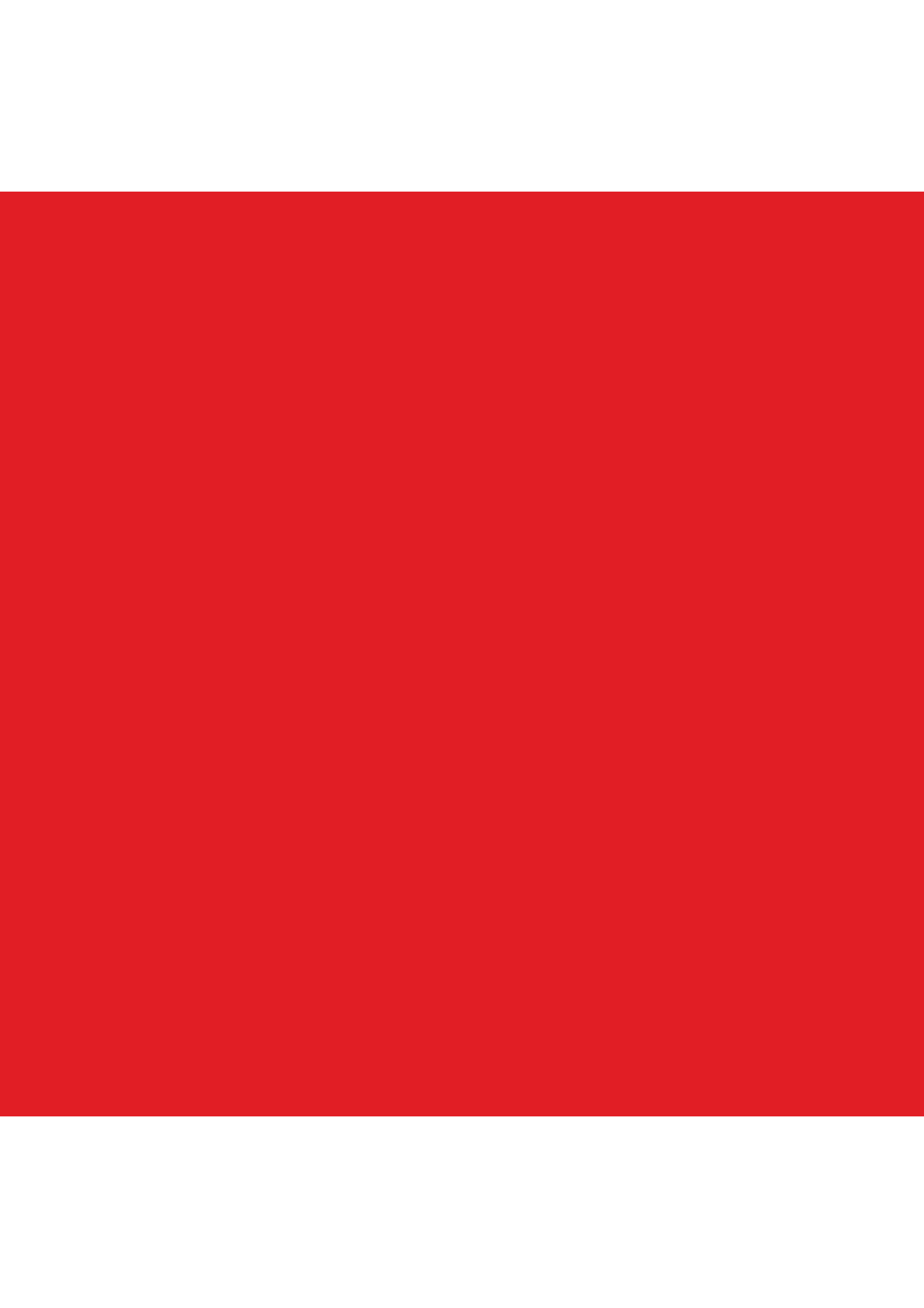


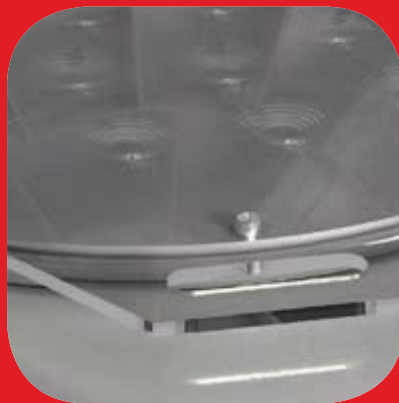
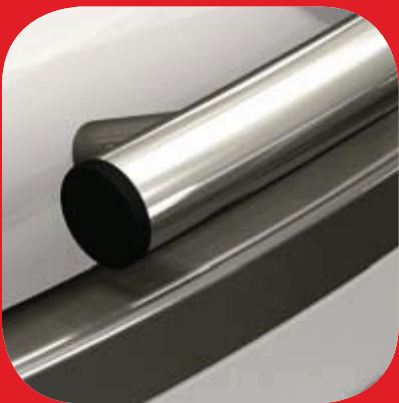


TRADIZIONE | TECNOLOGIA | INNOVAZIONE





SHAPING BREAD





# EVOLUZIONE DEI PROCESSI SYSTEMS EVOLUTION

Il primo step di un progetto è la definizione della sua strategia produttiva: per creare infatti un ottimo pane sono necessari ingredienti di qualità, oltre a sapienti e precisi passaggi artigianali. Lo stesso principio viene applicato alle nostre macchine: materiali di qualità... ricerca e sviluppo intelligente... cura e precisione nell'assemblaggio... attenta gestione degli ordini e celeri consegne. Sono infatti questi gli elementi che da sempre ci contraddistinguono, e che negli anni, ci hanno permesso di ottenere continui e crescenti consensi nel mondo della panificazione, della pizzeria ed in quello della pasticceria.

The first step in any project is the definition of the production strategy: the creation of excellent bread requires high quality ingredients as well as precision and skill in each stage. The same principle is applied in the production of our machines: high quality materials... targeted research and development in the assembly... close attention to management of orders and quick delivery. These qualities have always distinguished our company and, over the years, have brought us continuous growth in the bread, pizza and confectionary sectors.

Le premier step d'un projet est la définition de sa stratégie productive: pour créer un excellent pain, on a évidemment besoin, non seulement des ingrédients de qualité, mais aussi des passages artisanaux sages et précis. Le même principe est appliqué a nos machines: matériels de qualité... recherches et développements mirés... soin et précision pour l'assemblage... une gestion attentive pour les commandes et livraisons. En effet, ce sont les éléments que nous ont toujours fait distinguer, et que, en temps, nous ont permis d'obtenir des consentements continus et croissants dans le monde de la panification et de la pâtisserie.

El primer paso de un proyecto es la definición de la estrategia productiva: Para crear en efecto un óptimo pan son necesarios ingredientes de calidad... investigación y desarrollo inteligente... detalle y precisión en el ensamblaje... atento manejo de las órdenes y rápidas entregas. Estos son los elementos que desde siempre nos distinguen y que através de los años, nos han permitido de obtener aprobaciones continuas y crecientes en el mundo de la panificación, de la pizzeria y en aquel de la pastelería.

Первым шагом в любом проекте является определение производственной стратегии: действительно, для того чтобы выпечь отличный хлеб, помимо грамотных и точных действий пекаря нужны качественные ингредиенты. Такой же принцип используется и в нашем оборудовании: качественные материалы... исследование и развитие... аккуратность и точность сборки... внимательная обработка заказов и быстрая доставка. В действительности это те элементы, которые всегда нас выделяли и которые со временем позволили получить нам постоянно растущее признание в сфере хлебопечения, производства пиццы и кондитерских изделий.



# INDICE / INDEX



- 10 spezzatrici arrotondatrici oleodinamiche automatiche / oleodynamic automatic bun divider
- 12 spezzatrici arrotondatrici oleodinamiche tre quarti automatiche / oleodynamic three quarter automatic bun divider
- 14 spezzatrici arrotondatrici semiautomatiche / semi-automatic bun divider



- 18 spezzatrici quadre oleodinamiche automatiche / oleodynamic automatic square divider
- 20 spezzatrici quadre oleodinamiche semiautomatiche / oleodynamic semi-automatic square divider
- 22 spezzatrici quadre oleodinamiche semiautomatiche a doppio taglio / oleodynamic semi-automatic square divider double cut
- 22 spezzatrici quadre oleodinamiche automatiche a doppio taglio / oleodynamic automatic square divider double cut
- 24 spezzatrici quadre manuali / manual square divider



- 28 pressa per burro e pasta oleodinamica automatica / oleodynamic automatic butter and dough pressed
- 28 pressa per burro e pasta oleodinamica semiautomatica / oleodynamic semi-automatic butter and dough pressed



- 32 spezzatrici rotonde oleodinamiche automatiche / oleodynamic automatic round divider
- 34 spezzatrici rotonde oleodinamiche semiautomatiche / oleodynamic semi-automatic round divider



- 38 spezzatrici esagonali oleodinamiche automatiche / oleodynamic automatic hexagonal divider
- 40 spezzatrici esagonali oleodinamiche semiautomatiche / oleodynamic semi-automatic hexagonal divider
- 42 spezzatrici esagonali manuali / manual hexagonal divider

- 48 caratteristiche tecniche generali / main technical details





# SPA SPEZZATRICI ARROTONDATRICI BUN DIVIDER

La serie SPA è costituita da tre modelli: automatiche, tre quarti automatiche e semi automatiche. Internamente strutturate in acciaio elettrosaldato e zincato; testata in fusione di alluminio, coltelli in acciaio inox 304 e piatto in polietilene alimentare garantiscono resistenza e affidabilità nel tempo. Il rivestimento della macchina può essere in lamiera verniciata o in acciaio inox 304. Tutte le macchine sono conformi alle normative CE.

The SPA series is composed of three models: automatic, ¾ automatic and semi automatic. The internal steel structures are galvanized and electro-welded. The aluminium cast head, stainless-steel 304 knives and food-safe polyethylene plate guarantee resistance and reliability over time. The machine casing can be in coated metal plate or in stainless-steel 304. All machines are in compliance with the CE standards.

La série SPA est constituée de trois modèles: automatiques, trois quarts automatiques et semiautomatiques. Intérieurement dotée d'une structure d'acier électrosoudée et zinguée; couvercle constitué d'une fusion d'aluminium, les couteaux et la platine, d'une structure inox 304, et les presses de polyéthylène alimentaire, garantissent la résistance et l'affabilité en temps. Le recouvrement de la machine peut être réalisé en plaque teintée, avec la possibilité de choisir des différentes couleurs ou inox 304. Toutes les machines sont conformes aux normes CE.

La serie SPA se divide en tres modelos: Automática, ¾ automática, y semi-automática. Internamente estructuradas en acero electrosaldado y revestido en zinc; cabeza en fusión de aluminio, cuchillas en acero inoxidable 304 y plato en polietileno alimentario garantizan resistencia y confiabilidad en el tiempo. El revestimiento de la máquina puede ser en lámina barnizada o en acero inoxidable 304. Todas las máquinas en conformidad a las normativas CE.

Серия SPA состоит из трех моделей: автоматические, автоматические на три четверти и полуавтоматические машины. Внутри машины изготовлены из оцинкованной стали, сваренной электросваркой; торец из алюминиевого сплава, ножи из нержавеющей стали 304 и чаша из полиэтилена, используемого в пищевом производстве; это обеспечивает прочность и долгий срок службы машин. Облицовка машины может быть выполнена из крашеного листового металла или из нержавеющей стали 304. Все машины соответствуют нормативам CE.

SPA A



## SPEZZATRICI ARROTONDATRICI OLEODINAMICHE AUTOMATICHE OLEODYNAMIC AUTOMATIC BUN DIVIDER



La spezzatrice arrotondatrice oleodinamica 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, taglio e arrotondamento  
in automatico  
.pulsante per la pulizia dei coltelli

The 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, cut and rolling  
.knife cleaning button

La machine d'arrondissement oleodinamique 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 manuellement  
.pressage, coupage arrondi complètement automatiquement  
.bouton pour le nettoyage des couteaux.

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

### CICLO DE TRABAJO

.Introducción del plato manual  
.prensa, corte y enrollado automático  
.botón para limpieza de las cuchillas

Автоматический гидравлический тестоделиитель-округлитель это машина для деления и формования круглого хлеба, пончиков крапфен и заготовок для пиццы.

### РАБОЧИЙ ЦИКЛ

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

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

SPA TA



## 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 machine d'arrondissement 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 manuellement  
.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/Pressino	Colore/Colour
SPA TA 15	15	100/260 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h	○ ● ●
SPA TA 22	22	50/180 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h	○ ● ●
SPA TA 30 s	30	25/90 gr.	2,7 Kg.	Ø 340x65h	○ ● ●
SPA TA 30	30	40/135 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h	○ ● ●
SPA TA 36	36	34/110 gr.	4 Kg.	Ø 400x65h	○ ● ●
SPA TA 52	52	12/40 gr.	2,08 Kg.	Ø 340x65h	○ ● ●

SPA SA



## SPEZZATRICI ARROTONDATRICI SEMIAUTOMATICHE SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER



La spezzatrice arrotondatrice semiautomatica è una macchina adatta alla spezzatura e formatura di pane arrotolato, krapfen e palline per pizza.

### CICLO DI LAVORO

.inserimento del piatto manuale  
.pressata, taglio e arrotondamento a leva

The semi-automatic 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  
.levered press, cut and rolling

La machine d'arrondissement semiautomatique 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 manuellement  
.pressage, coupage arrondi en utilisant le doigt

La divisora boleadora semi-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 y enrollado a leva

Полуавтоматический делитель-округлитель это машина для деления и формования круглого хлеба, пончиков крапфен и заготовок для пиццы.

### РАБОЧИЙ ЦИКЛ

.ручная загрузка чаши  
.рычажные прессование, резка и округление

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