



SQ A



hidraulic



SPEZZATRICI QUADRE OLEODINAMICHE AUTOMATICHE OLEODYNAMIC AUTOMATIC SQUARE DIVIDER

La spezzatrice oleodinamica quadra automatica è una macchina adatta a spezzare tutti i tipi di pasta come ciabatte, piccoli pani, filoni, baguettes, grazie alla possibilità di regolare il tempo di pressata mediante un dispositivo elettronico.

CICLO DI LAVORO

.chiusura del coperchio manuale
.pressatura, taglio e apertura del coperchio completamente automatici
.pulsante per la pulizia dei coltelli

The automatic oleodynamic square divider is a machine suitable for the division of all kinds of dough such as ciabatta breads, small rolls, batons and baguettes thanks to the possibility of adjusting press time through an electronic device.

WORK CYCLE

.manual cover closure
.fully automatic press, cut and cover opening
.knife cleaning button

La diviseuse oleodynamique carré c'est une machine douée à couper toutes les types des pâtes, comme le petit pain, les baguettes, les ciabatte et les filons, grâce au possibilité d'ajuster le temps de presse avec un appareil électronique.

CYCLE DU TRAVAIL

.fermeture du couvercle manuel
.pressage, coupage et l'ouverture du couvercle complètement automatiquement
.bouton pour le nettoyage des couteaux

La divisora oleodinámica cuadrada automática es una máquina apta a dividir todos los tipos de masa como ciabatte, panes pequeños, filones, baguettes, gracias a la posibilidad de regular el tiempo de prensa por medio de un dispositivo electrónico.

CICLO DE TRABAJO

.cierre de la tapa manual
.prensa, corte y apertura de la tapa completamente automáticos
.botón para la limpieza de las cuchillas

Автоматический гидравлический квадратный тестоделитель это машина для деления всех типов теста, таких как: чабатта, булочек, батонов, багетов, благодаря возможности регулировать время прессования с помощью электронного устройства.

РАБОЧИЙ ЦИКЛ

.ручное закрытие колпака
.полностью автоматические прессование, деление и открытие колпака
.кнопка чистки ножей

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Presser	Colore/Colour
SQ A 10	10	300/1600 gr.	16 Kg.	100x200x100h	○ ● ● ●
SQ A 20	20	150/800 gr.	16 Kg.	100x100x100h	○ ● ● ●
SQ A 24	24	120/650 gr.	16 Kg.	100x80x100h	○ ● ● ●
SQ A 30	30	90/530 gr.	16 Kg.	80x80x100h	○ ● ● ●
SQ A 10 m	10	300/2000 gr.	20 Kg.	100x200x125h	○ ● ● ●
SQ A 20 m	20	150/1000 gr.	20 Kg.	100x100x125h	○ ● ● ●
SQ A 24 m	24	120/830 gr.	20 Kg.	100x80x125h	○ ● ● ●
SQ A 30 m	30	90/630 gr.	20 Kg.	80x80x125h	○ ● ● ●
SQ A 20 s	20	80/350 gr.	7 Kg.	80x80x70h	○ ● ● ●
SQ A 42 s	42	40/170 gr.	7 Kg.	57x53x70h	○ ● ● ●
SQ A 120 s	120	12/60 gr.	7 Kg.	30x30x70h	○ ● ● ●
SQ A 80	80	40/200 gr.	16 Kg.	48x48x100h	○ ● ● ●

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