

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ

СЕРИИ SE / SQ / ST



Мы досконально изучили технологические процессы, чтобы предложить простые и практичные решения. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для вашей работы: идеальный результат благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

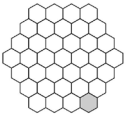
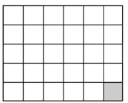
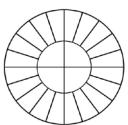

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ◆ Сохраняя неизменными характеристики машины, мы предлагаем выбрать один из 3 видов разделения. Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко
- ◆ Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять несколько видов деления на одной машине
- ◆ Предлагаемые нами варианты позволят вам оснастить свою машину согласно своим индивидуальным потребностям, благодаря чему вы можете создать машину, которая удовлетворяет все ваши предпочтения в области безопасности, качества, чистоты и практичности
- ◆ При желании обеспечить возможность тщательной чистки внутренней части тестоделительной машины, мы предлагаем установить две дополнительные боковые дверцы, чтобы облегчить оператору осуществление периодической чистки
- ◆ При работе с тестом с большим содержанием влаги не нарушаются характеристики изделия, поскольку при легком сдавливании теста из него не выдавливаются пузырьки газа. Крышка уплотнения - это особенность, которая позволяет на протяжении всего рабочего цикла машины ограничивать потерю муки из дежи

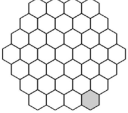
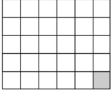
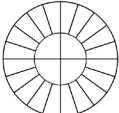
ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все машины в стандартной комплектации поставляются с подключением 400 В, 50 Гц, 3 Ф. По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.

Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри. Подробная инструкция по уходу за машиной находится в руководстве по эксплуатации. Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ							
	Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
		г	г	кг	шт/ч	мм	кг
	SE A19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE A 37	45	220	8	4400	65	230
	SE A 37s	30	160	6	4400	57	230
	SQ A10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ A20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ A20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ A24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ A30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ A40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ A48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ A60	50	330	20	7200	80x42	230
	ST A16	190	1200	20	1900	-	230
	ST A20	150	1000	20	2400	-	230
	ST A24	130	830	20	2800	-	230
	PB A	-	-	20	120	512-409	230

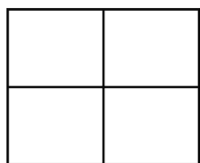
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ

	Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
		г	г	кг	шт/ч	мм	кг
	SE SA19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE SA37	45	220	8	4400	65	230
	SE SA37s	30	160	6	4400	57	230
	SQ SA10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ SA20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ SA20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ SA24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ SA30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ SA40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ SA48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ SA60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ SA80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST SA16	190	1200	20	1900	-	230
	ST SA20	150	1000	20	2400	-	230
	ST SA24	130	830	20	2800	-	230

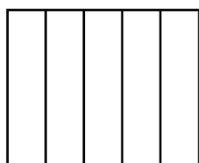
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД РУЧНЫХ ДЕЛИТЕЛЕЙ

Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
	г	г	кг	шт/ч	мм	кг
SE M19	90	300	6	1200	85	200
SE M37s	30	130	5	2200	57	200
SE M37	45	160	6	2200	65	200
SQ M20	80	350	7	1200	80x80	200
SQ M42	40	170	7	1200	57x53	200
ST M20	150	550	11	1200	-	

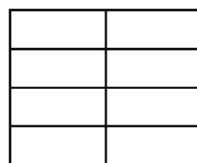
ТИПЫ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ

**GR01**

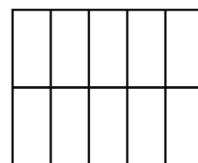
4 ячейки
254x202 мм

**GR02**

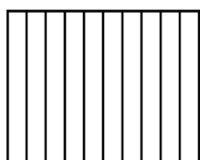
5 ячеек
100x400 мм

**GR03**

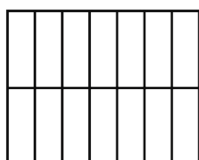
8 ячеек
250x100 мм

**GR04**

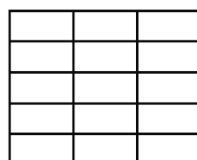
10 ячеек
100x200 мм

**GR05**

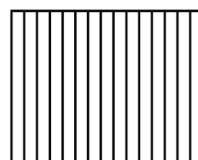
10 ячеек
50x400 мм

**GR06**

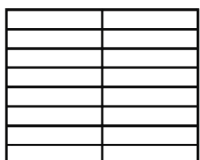
14 ячеек
70x200 мм

**GR07**

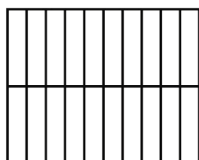
15 ячеек
170x80 мм

**GR08**

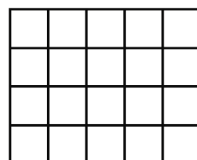
15 ячеек
30x400 мм

**GR09**

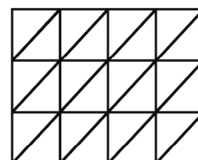
16 ячеек
250x50 мм

**GR10**

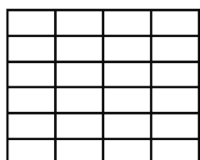
20 ячеек
50x200 мм

**GR11**

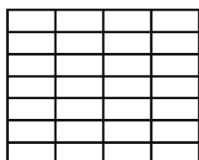
20 ячеек
100x100 мм

**GR12**

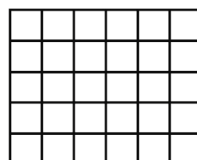
20 ячеек
134x126x184 мм

**GR13**

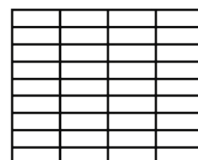
24 ячейки
66x125 мм

**GR14**

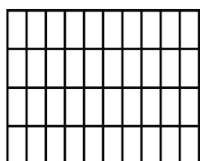
28 ячеек
57x126 мм

**GR15**

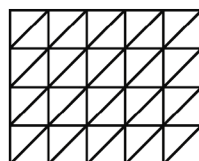
30 ячеек
80x80 мм

**GR16**

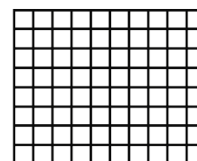
36 ячеек
44x162 мм

**GR17**

40 ячеек
50x100 мм

**GR18**

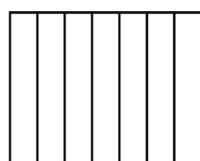
40 ячеек
100x100x140 мм

**GR19**

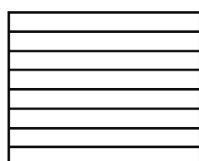
80 ячеек
50x50 мм

**GR20**

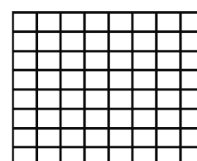
6 ячеек
85x400 мм

**GR21**

7 ячеек
80x400 мм

**GR22**

8 ячеек
50x512 мм

**GR23**

64 ячейки
62x50 мм

Кастомизация

HYDRAULIC DIVIDERS

СЕРИИ SE / SQ / ST



We have thoroughly studied the workflow of pastry and bread makers of all sizes, to bring you simple and practical solutions. Every millimeter of the dough dividers has been planned, inside and out, to bring you perfection: perfect in the ease of use, materials and finishes, assembly and disassembly operations, safety features and ease of cleaning.

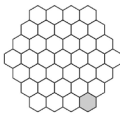
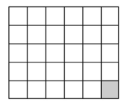
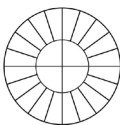

ADVANTAGES

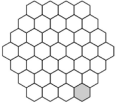
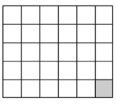
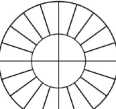
- ◆ Within the same model, we offer the possibility to combine three different types of cutting and shaping. Finding the ideal machine for your work has never been easier and using it has never been so simple.
- ◆ Automatic and semiautomatic dividers can be equipped with various types of grids to expand its capabilities. Quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine.
- ◆ With a range of accessories, we give you the ability to customize your machine to the fullest. So you can create a machine that meets all your requirements with regard to safety, quality, cleanliness and convenience.
- ◆ For those who want to accurately clean the divider inside and out, two or more removable doors can be added. Opening from the sides, they facilitate the operator with the routine cleaning of the machine.
- ◆ A pressure regulator lets the operator choose between two types of pressure during the pressing phase. The advantage of a gentler handling for very hydrated doughs is the optimal preservation of the characteristics of the product, thus avoiding ruinous deflations. Seal covers is a feature that, while the machine is in operation, greatly limits the diffusion of flour from the tub, resulting in a healthier workplace.

SERVICE

All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase. Other voltages can be provided on request.

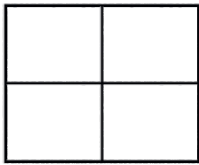
To allow the machine to operate correctly and above all to ensure a long service life, we recommend regular cleaning, both inside and out. The stainless steel parts, painted coatings, PE500 polyethylene and PETG plates can be cleaned simply using water and soap or a neutral detergent, then rinsed thoroughly and dried with a soft cloth.

THE LINEUP AUTOMATIC DIVIDERS							
	Model	Weigh MIN	Weigh MAX	Basin capacity	Hourly capacity	Press	Weight
		g	g	kg	pz/h	mm	kg
	SE A19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE A 37	45	220	8	4400	65	230
	SE A 37s	30	160	6	4400	57	230
	SQ A10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ A20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ A20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ A24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ A30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ A40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ A48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ A60	50	330	20	7200	80x42	230
	ST A16	190	1200	20	1900	-	230
	ST A20	150	1000	20	2400	-	230
	ST A24	130	830	20	2800	-	230
	PB A	-	-	20	120	512-409	230

THE LINEUP SEMI AUTOMATIC DIVIDERS							
	Model	Weigh MIN	Weigh MAX	Basin capacity	Hourly capacity	Press	Weight
		g	g	kg	pz/h	mm	kg
	SE SA19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE SA37	45	220	8	4400	65	230
	SE SA37s	30	160	6	4400	57	230
	SQ SA10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ SA20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ SA20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ SA24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ SA30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ SA40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ SA48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ SA60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ SA80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST SA16	190	1200	20	1900	-	230
	ST SA20	150	1000	20	2400	-	230
	ST SA24	130	830	20	2800	-	230

THE LINEUP MANUAL DIVIDERS						
Model	Weigh MIN	Weigh MAX	Basin capacity	Hourly capacity	Press	Weight
	g	g	kg	pz/h	mm	kg
SE M19	90	300	6	1200	85	200
SE M37s	30	130	5	2200	57	200
SE M37	45	160	6	2200	65	200
SQ M20	80	350	7	1200	80x80	200
SQ M42	40	170	7	1200	57x53	200
ST M20	150	550	11	1200	-	

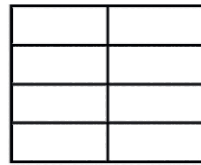
GRIDS FOR AUTOMATIC AND SEMI AUTOMATIC DIVIDERS



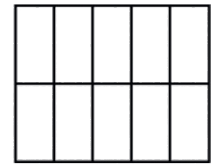
GR01
4 divisions
254x202 mm



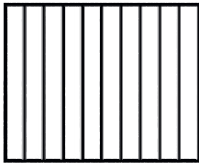
GR02
5 divisions
100x400 mm



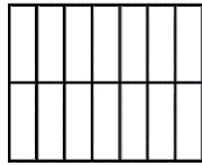
GR03
8 divisions
250x100 mm



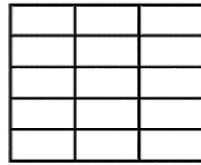
GR04
10 divisions
100x200 mm



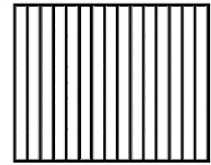
GR05
10 divisions
50x400 mm



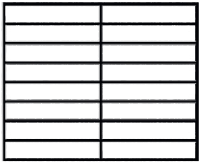
GR06
14 divisions
70x200 mm



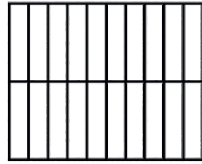
GR07
15 divisions
170x80 mm



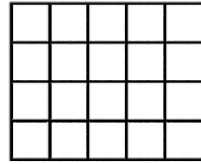
GR08
15 divisions
30x400 mm



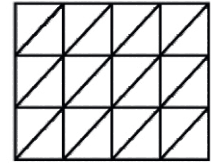
GR09
16 divisions
250x50 mm



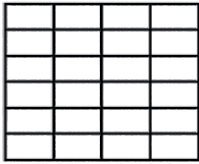
GR10
20 divisions
50x200 mm



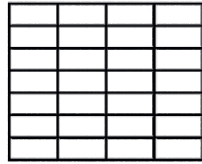
GR11
20 divisions
100x100 mm



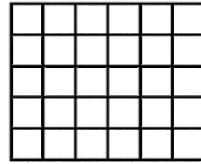
GR12
20 divisions
134x126x184 mm



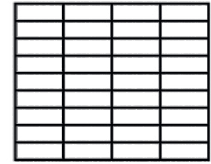
GR13
24 divisions
66x125 mm



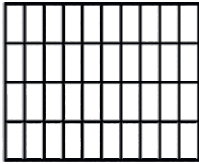
GR14
28 divisions
57x126 mm



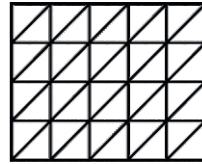
GR15
30 divisions
80x80 mm



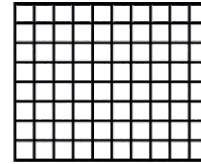
GR16
36 divisions
44x162 mm



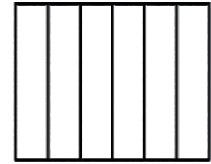
GR17
40 divisions
50x100 mm



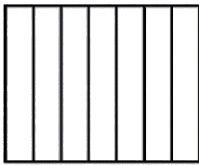
GR18
40 divisions
100x100x140 mm



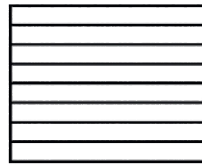
GR19
80 divisions
50x50 mm



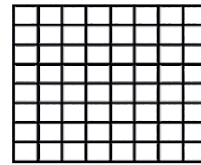
GR19
6 divisions
85x400 mm



GR21
7 divisions
80x400 mm



GR22
8 divisions
50x512 mm



GR23
64 divisions
62x50 mm

Customization possible