



SPA



SPEZZATRICI ARROTONDATRICI
BUN DIVIDER
DIVISEUSE BOULEUSE
DIVISORA BOLEADORA



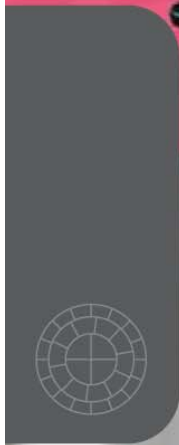
SPA a



SPA sa



SPA



SPEZZATRICI ARROTONDATRICI
BUN DIVIDER
DIVISEUSE BOULEUSE
DIVISORA BOLEADORA

SPA SERIES

• **Macchina particolarmente adatta alla spezzatura e formatura di pane arrotondato.**

Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno · Coltelli in acciaio inox 18/10 · Testata in alluminio anticorrosivo alimentare · Piatti in policarbonato alimentare per una lunga durata · Sistema di arrotolamento che replica il movimento della mano dell' uomo per trattare dolcemente l'impasto · Ciclo di lavoro pressatura, taglio e arrotolamento azionati da leva. **SPA A** · Ciclo di lavoro pressatura, taglio e arrotolamento completamente automatici. **SPA SA** · Ciclo di lavoro pressatura, taglio completamente automatici, arrotolamento con leva.

• **Machine particularly suitable for dividing and moulding rounded bread dough.**

Oven-painted electro welded steel structure 18/10 stainless steel blades · Head made of anticorrosive cast aluminium for food purpose · Long-lasting plates made

of polycarbonate for food purpose · Dough rolling system that copies the human hand movement in order to roll sweetly the dough · Pressing, dividing and rolling working cycle activated by levers. **SPA A** · Fully automatic pressing, dividing and rolling working cycle. **SPA SA** · Fully automatic pressing and dividing working cycle and rolling function made by a lever.

• **La machine est particulièrement indiquée pour diviser et mouler la pâte pour pain rond.**

Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four · Couteaux en acier inox 18/10 · La culasse est construite en aluminium anticorrosif alimentaire · Plateaux en polyéthylène alimentaire pour une longue durée · Système d'enroulement qui reproduit le mouvement de la main de l'homme pour un traitement doux de la pâte · Cycle de travail: le pressage, la coupe et l'enroulement sont actionnés par leviers. **SPA A** · Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'enroulement

sont complètement automatiques. **SPA SA** · Cycle de travail: le pressage et la coupe sont complètement automatiques, l'enroulement est actionné par levier.

• **Máquina particularmente idónea para la división y moldeado de masa para pan redondeado**

Estructura en acero electrosoldada y barnizada al horno · Cuchillas de acero inoxidable 18/10 · Cabezal de aluminio anticorrosivo alimentario · Platos de policarbonato alimentario para una larga duración · Sistema de enrollado que imita el movimiento de la mano del hombre para manejar la masa de manera suave · Ciclo de trabajo compresión, corte y enrollado accionados a través de una palanca. **SPA A** · Ciclo de trabajo compresión, corte y enrollado completamente automáticos. **SPA SA** · Ciclo de trabajo compresión y corte completamente automáticos, enrollado efectuado mediante una palanca.



CARATTERISTICHE TECNICHE · TECHNICAL FEATURES · CARACTERISTIQUES TECHNIQUES · CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Pressino	Potenza/Power	Dimensioni/Dimensions
SPA 15	15	100/260 gr.	4 Kg.	-	0,55 Kw	64x64x145 cm
SPA 22	22	50/180 gr.	4 Kg.	-	0,55 Kw	64x64x145 cm
SPA 30	30	25/90 gr.	2,7 Kg.	-	0,55 Kw	64x64x145 cm
SPA 30	30	40/135 gr.	4 Kg.	-	0,55 Kw	64x64x145 cm
SPA 36	36	34/110 gr.	4 Kg.	-	0,55 Kw	64x64x145 cm
SPA 52	52	12/40 gr.	2,08 Kg.	-	0,55 Kw	64x64x145 cm
SPA 15 A SPA 15 SA	15	100/260 gr.	4 Kg.	-	0,75 Kw	64x64x138 cm
SPA 22 A SPA 22 SA	22	50/180 gr.	4 Kg.	-	0,75 Kw	64x64x138 cm
SPA 30 A SPA 30 SA	30	25/90 gr.	2,7 Kg.	-	0,75 Kw	64x64x138 cm
SPA 30 A SPA 30 SA	30	40/135 gr.	4 Kg.	-	0,75 Kw	64x64x138 cm
SPA 36 A SPA 36 SA	36	34/110 gr.	4 Kg.	-	0,75 Kw	64x64x138 cm
SPA 52 A SPA 52 SA	52	12/40 gr.	2,08 Kg.	-	0,75 Kw	64x64x138 cm



VITELLA SRL
bakery and pastry equipment