



SQ



SPEZZATRICI QUADRE
SQUARE DIVIDER
DIVISEUSE CARRÉE
DIVISORA QUADRADA



SQ



SQ sa



SPEZZATRICI QUADRE
SQUARE DIVIDER
DIVISEUSE CARRÉE
DIVISORA QUADRADA

SQ SERIES

• **Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per baguette e filoni.**

Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno. I coltelli sono costruiti in acciaio inox AISI 304. Le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox AISI 304 e polietilene alimentare; servomeccanismi azionati da centralina idraulica; tempo di pressatura regolabile da PLC. Ciclo di lavoro pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici con possibilità di selezionare due tipi di spezzatura dell'impasto aumentando così la grammatura del singolo pezzo. **SQ SA** - Ciclo di lavoro: pressatura e taglio azionati manualmente tramite selettore - apertura coperchio manuale con possibilità di selezionare due tipi di spezzatura dell'impasto aumentando così la grammatura del singolo pezzo.

• **Machine particularly suitable for dividing baguette and loaves bread dough.**

Oven-painted electro welded steel structure. Blades are made from AISI 304 stainless steel. The parts in contact with the dough are made in AISI 304 stainless steel and polyethylene for food purpose; servo devices activated

by hydraulic unit. Pressing time adjustable by PLC device; fully automatic pressing, dividing and lid opening working cycle; blades cleaning button with possibility to select two dough division types thus to increase the weight of each piece. **SQ SA** - Pressing and dividing working cycle manually activated by a selector - Manual lid opening with possibility to select two dough division types thus to increase the weight of each piece.

• **La machine est particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.**

Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four; Les couteaux sont construits en acier inox AISI 304. Les parties en contact avec la pâte sont en acier inox AISI 304 en polyethylene alimentaire; servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique; le temps de pressage est réglable par un PLC. Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques. Bouton pour le nettoyage des couteaux avec possibilité de sélectionner deux types de division de la pâte ainsi de augmenter le poids de chaque pièce. **SQ SA** - Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un

sélecteur - Ouverture manuelle du couvercle vec possibilité de sélectionner deux types de division de la pâte ainsi de augmenter le poids de chaque pièce.

• **Máquina particularmente idónea para la división de masa para baguette y panes largos (filones).**

Estructura en acero electrosoldada y barnizada al horno; Los cuchillos se han construido de acero inoxidable AISI 304. Las piezas en contacto con la masa son en acero inoxidable AISI 304 y en polietileno alimentario. Servomecanismos accionados por central hidráulica computerizada; tiempo de compresión regulable mediante PLC. Ciclo de trabajo: compresión, corte y apertura de la cobertura completamente automáticos. Interruptor para limpieza de las cuchillos con posibilidad de seleccionar dos tipos diferentes de divisiones para aumentar el peso de cada porción de pasta. **SQ SA** - Ciclo de trabajo: compresión y corte accionados manualmente mediante un selector - Apertura manual de la cobertura con posibilidad de seleccionar dos tipos diferentes de divisiones para aumentar el peso de cada porción de pasta.



CARATTERISTICHE TECNICHE · TECHNICAL FEATURES · CARACTERISTIQUES TECHNIQUES · CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Pressino	Potenza/Power	Dimensioni/Dimensions
SQ 10/20	10 20	300/1600 gr. 150/800 gr.	16 kg	100x203x100h 100x100x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm
SQ 15/30	15 30	180/1060 gr. 90/530 gr.	16 kg	80x163x100h 80x80x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm
SQ 10/20 SA	10 20	300/1600 gr. 150/800 gr.	16 kg	100x203x100h 100x100x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm
SQ 15/30 SA	15 23	180/1060 gr. 90/530 gr.	16 kg	80x163x100h 80x80x100h	0.75 Kw	67x64x115 cm



VITELLA SRL
bakery and pastry equipment