



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 diviseuse bouleuse 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 тестоделитель-округлитель это машина для деления и формования круглого хлеба, пончиков кrapfen 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/Presser	Colore/Colour
SPA A 15	15	100/260 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA A 22	22	50/180 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA A 30 s	30	25/90 gr.	2,7 Kg.	∅ 340x65h	○ ● ●
SPA A 30	30	40/135 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA A 36	36	34/110 gr.	4 Kg.	∅ 400x65h	○ ● ●
SPA A 52	52	12/40 gr.	2,08 Kg.	∅ 340x65h	○ ● ●

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

