





hidraulyc



SQ G

PB G

SQ 6

## SPEZZATRICI QUADRE OLEODINAMICHE SEMIAUTOMATICHE CON PORTA GRIGLIA OLEODYNAMIC SEMI AUTOMATIC SQUARE DIVIDER WITH GRID HOLDER

La spezzatrice oleodinamica quadra semiautomatica è una macchina adatta a spezzare le paste soffici come ciabatte, filoni, baguettes, con il solo utilizzo di un joystick.

Inoltre a questo modello si possono abbinare diversi tipi di griglie, che permettono di tagliare fino a 11 formati diversi la pasta con la stessa macchina.

### CICLO DI LAVORO

- .chiusura del coperchio manuale
- .pressatura e taglio mediante un joystick
- .apertura del coperchio manuale

### CICLO DI LAVORO CON GRIGLIA

- .inserimento della griglia nel porta griglia
- .pressatura e taglio mediante un joystick

The semi-automatic oleodynamic square divider is a machine suitable for the division of soft dough such as ciabatta breads, batons and baguettes through the use of a joystick.

Different types of grids may also be combined with this model, allowing as many as 11 different formats of dough to be cut with the same machine.

### WORK CYCLE

- .manual cover closure
- .press and cut through joystick
- .manual cover opening

### WORK CYCLE WITH GRID

- .inserting the grid in the grid holder
- .pressing and cutting with a joystick

La diviseuse oleodynamique carré semiautomatique c'est une machine douée à couper les pâtes molles comme les baguettes, les filons, en utilisant seulement un joystick.

De plus, il est possible d'associer à ce modèle différents types de grilles, qui permettent de couper la pâte jusqu'en 11 formats différents avec la même machine.

### CYCLE DU TRAVAIL

- .fermeture du couvercle manuel
- .pressage en utilisant un joystick
- .ouverture du couvercle manuel

### CYCLE DE TRAVAIL AVEC GRILLE

- .montage de la grille dans le porte-grille
- .pressage et coupage à l'aide d'un joystick

La divisora oleodinámica cuadrada semi-automática es una máquina apta a dividir las masas suaves como ciabatte, filones, baguettes, con el solo empleo de un control (joystick).

Además, a este modelo se pueden aplicar otros tipos de rejilla que permiten cortar la masa con hasta 11 formatos diferentes, utilizando la misma máquina.

### CICLO DE TRABAJO

- .cierre de la tapa manual
- .prensa y corte por medio de un control (joystick)
- .apertura de la tapa manual

### CICLO DE TRABAJO CON REJILLA

- .introducción de la rejilla en el soporte rejilla
- .prensado y corte mediante un joystick

Полуавтоматический гидравлический квадратный тестоделитель это машина для деления рыхлого теста, такого как: чабатта, батоны, багеты с использованием джойстика. Кроме того к этой модели подходят разные типы решеток, позволяющие дозировать вплоть до 11 различных форматов теста на одной и той же машине.

### РАБОЧИЙ ЦИКЛ

- .ручное закрытие колпака
- .прессование и деление с помощью джойстика
- .ручное открытие колпака

### РАБОЧИЙ ЦИКЛ С РЕШЕТКОЙ

- .установка решетки в держатель
- .прессование и отрезание с использованием джойстика

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Presser	Colore/Colour
SQ 6 20 SA R	20	150/800 gr.	16 Kg.	120x80x100h	
SQ 6 S 20 SA R	20	150/800 gr.	16 Kg.	120x80x100h	

PB 6

## PRESSE OLEODINAMICHE SEMIAUTOMATICHE PER BURRO E PASTA CON PORTA GRIGLIA OLEODYNAMIC SEMI AUTOMATIC BUTTER AND DOUGH PRESSED WITH GRID HOLDER

La pressa per burro e pasta oleodinamica semi automatica è una macchina adatta a formare pani di pasta e burro da usare nella stesura della sfoglia in pasticceria, tutto grazie alla possibilità di regolare il tempo di pressata con il solo utilizzo di un joystick. Inoltre a questo modello si possono abbinare diversi tipi di griglie, che permettono di tagliare fino a 11 formati diversi la pasta con la stessa macchina.

### CICLO DI LAVORO

.chiusura del coperchio manuale  
.pressatura mediante un joystick  
.apertura del coperchio manuale

### CICLO DI LAVORO CON GRIGLIA:

.inserimento della griglia nella porta griglia  
.pressatura e taglio mediante un joystick

The semiautomatic hydraulic press for butter and dough is a machine suitable for forming blocks of dough and butter to be used for rolling out pastry, thanks to the possibility of regulating the pressing time easily with a joystick. Different types of grids may also be combined with this model, allowing as many as 11 different formats of dough to be cut with the same machine.

### WORK CYCLE

.manual cover closure  
.press through joystick  
.manual cover opening

### WORK CYCLE WITH GRID

.inserting the grid in the grid holder  
.pressing and cutting with a joystick

La presse pour beurre et pâte oléohydraulique semi-automatique est une machine adaptée à la formation de pains de pâte et beurre à utiliser pour la formation de l'abaisse en pâtisserie, grâce à la possibilité de régler le temps de pressage uniquement à l'aide d'un joystick. De plus, il est possible d'associer à ce modèle différents types de grilles, qui permettent de couper la pâte jusqu'en 11 formats différents avec la même machine.

### CYCLE DU TRAVAIL

.fermeture du couvercle manuel  
.pressage en utilisant un joystick  
.ouverture du couvercle manuel

### CYCLE DE TRAVAIL AVEC GRILLE

.montage de la grille dans le porte-grille  
.pressage et coupage à l'aide d'un joystick

La prensa oleodinámica semiautomática para mantequilla y masa es una máquina particularmente idónea para el moldeado de la masa con mantequilla que se utiliza en la extensión de la masa hojaldré en pastelería, ello gracias a la posibilidad de regular el tiempo de prensado utilizando únicamente un joystick. Además, a este modelo se pueden aplicar otros tipos de rejilla que permiten cortar la masa con hasta 11 formatos diferentes, utilizando la misma máquina.

### CICLO DE TRABAJO

.cierre de la tapa manual  
.prensa por medio un control (joystick).  
.apertura de la tapa manual

### CICLO DE TRABAJO CON REJILLA

.introducción de la rejilla en el soporte rejilla  
.prensado y corte mediante un joystick

Гидродинамический полуавтоматический пресс масла и теста рассчитан на формовку булок и брусков масла, используемых для раскатывания слоеного теста в кондитерской отрасли, благодаря возможности настройки времени прессования при помощи джойстика. Кроме того к этой модели подходят разные типы решеток, позволяющие дозировать вплоть до 11 различных форматов теста на одной и той же машине.

### РАБОЧИЙ ЦИКЛ

.ручное закрытие колпака  
.прессование с помощью джойстика  
.ручное открытие колпака

### РАБОЧИЙ ЦИКЛ С РЕШЕТКОЙ

.установка решетки в держатель  
.прессование и отрезание с использованием джойстика

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Presser	Colore/Colour
PB 6 200 SA	1	0/20000 gr.	20 Kg.	512x409x135h	
PB 6 S 200 SA	1	0/20000 gr.	20 Kg.	512x409x135h	



## OPTIONAL / OPTIONALS

A tabella gli 11 diversi tipi di griglia, i piatti alveolati (PA) per la formatura della baguette e il feltro (FEL) utilizzato per tagliare in modo più preciso la pasta.

The table shows the 11 different types of grid, the hollow plates (PA) for making baguettes and the felt (FEL) used for cutting the dough more precisely.

Dans le tableau, les 11 différents types de grille, les plateaux à alvéoles (PA) pour le formage de la baguette et le feutre (FEL) utilisé pour couper la pâte de façon plus précise.

En la tabla los 11 tipos diferentes de rejilla, los platos alveolares (PA) para formar las barras de pan y el fieltro (FEL) utilizado para cortar con mayor precisión la masa.

В таблице показаны 11 различных типов решеток, дисков с ячейками (PA) для формовки французских батонов и фельтр (FEL) для точного дозирования теста.

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Dimensioni/Dimensions
G10L	10	50x400 mm
G16	16	250x50 mm
G40	40	50x100 mm
G20L	20	50x200 mm
G10	10	100x200 mm
G20	20	100x100 mm
G08	8	250x100 mm
G15	15	170x80 mm
G30	30	80x80 mm
G80	80	50x50 mm
GV10	10	50x409 mm
GV08	8	50x512 mm
PA10	10	50x409 mm
PA08	8	50x512 mm
FEL	-	409x512 mm

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

