



Settore/Sector Artigianale/Commercial  
Industriale/Industrial  
Fase/Tasks Spezzatura/Divider



## Spezzatrice volumetrica automatica

### Volumetric dough divider machine



**La spezzatrice volumetrica SVP presenta una struttura in acciaio tubolare saldata e verniciata a polveri.**

La spezzatrice volumetrica SVP lavora mediante una centralina idraulica a circuito chiuso, progettata per sopportare alle condizioni di lavoro più gravose. Questa centralina gli permette di non dover essere lubrificata per il funzionamento (OIL FREE).

Utilizzando il touch screen, posto sulla parte anteriore della macchina, è possibile regolare e settare la macchina a proprio piacimento. Grazie ai vari setting disponibili, la spezzatrice volumetrica si adatta ad impasti a medio-alta idratazione.

La spezzatrice presenta un tappeto regolabile in altezza ed inclinazione, con la possibilità (optional) di posizionare all'uscita uno sfarinatore automatico o un nebulizzatore d'olio. Tramoggia personalizzabile a seconda delle proprie capacità (kg d'impasto) e forma (triangolare-rettangolare) per il carico del prodotto. La tramoggia è dotata di una protezione ad anello sensibile che interrompe immediatamente la lavorazione e non permette, all'operatore, di apportare modifiche o aprire la tramoggia lateralmente (optional EasyClean) mentre è in lavorazione.

Macchina realizzata per la spezzatura singola o doppia dell'impasto. Range di grammature personalizzabili a seconda delle proprie esigenze.

Nella versione manuale (SVP-N M) la regolazione del peso avviene tramite volantino. Nella versione automatica (SVP-N A) la regolazione del peso avviene in modo automatico e, grazie al pacchetto touch screen 4.0, è possibile archiviare le proprie ricette personalizzate a seconda del tipo d'impasto, dei pezzi prodotti e delle velocità desiderate.

Entrambe le versioni sono complete di carter esterni in acciaio inox.

**The volumetric divider SVP N – M has a welded and powder coated tubular steel structure.**

The volumetric divider SVP works through a closed circuit hydraulic unit, designed to cope with the toughest working conditions. This control unit allows to work without a mechanical lubrication (WITHOUT OIL).

Using the touch screen on the front of the machine, you can adjust and set the machine to your liking. Thanks to the various available settings, the volumetric divider is usable to medium-high hydration doughs.

The divider has an adjustable belt in height and inclination with the possibility (optional) to place at the output of an automatic flour duster or an oil nebulizer. Customizable hopper according to its capacity (kg of dough) and shape (triangular-rectangular) for the loading of the product. The hopper is equipped with a sensitive ring protection which immediately interrupts the process and does not allow the operator to make changes or open the side hopper (optional EasyClean) while it is in process.

Machine designed for single or double dough dividing. Range of weights that can be customized according to the needs.

In the manual version (SVP-N M) the weight is adjusted by means of a handwheel. In the automatic version (SVP-N A) the weight is adjusted automatically and, thanks to the touch screen 4.0 package, it is possible to store your own personalized recipes according to the type of dough, the pieces produced and the required speeds.

The versions are complete with external stainless-steel carter

Modello/Model	Prod./Production	Gr. Singole/Single weight	Gr. Doppie/Double weight	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
<b>SVP 70</b>	1500	200 - 1400	200 - 640	1200 x 1650 x 1850	600	3,35
<b>SVP 90</b>	1500	200 - 1700	200 - 950	1200 x 1650 x 1850	600	3,35
<b>SVP 120</b>	1500	400 - 2500	250 - 1250	1200 x 1650 x 1850	600	3,35

