



vitella
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT

SPEZZATRICI CON GRIGLIA PER PANIFICI

DIVIDERS WITH GRILL FOR BAKERIES

LE FORME NEL PANE

THE SHAPES
OF BREAD

Con un'unica macchina,
diamo la possibilità al
panettiere moderno, di
realizzare pezzi di pane dalle
più svariate forme, con
affidabilità e produttività.

A single machine allows
the modern baker to create
pieces of bread with the
most wide-ranging shapes,
in a reliable and productive
manner.

Mit einer einzigen Maschine
bieten wir dem Bäcker von heute
die Möglichkeit Brot und Brötchen
der unterschiedlichsten Formen
zuverlässig und produktiv zu
gestalten.

Всего с одной машиной мы
даем возможность
современному пекарю
производить тестовые
заготовки самой различной
формы надежно и продуктивно.



LE SPEZZATRICI VITELLA

VITELLA
DIVIDERS

La spezzatrice è una macchina veloce e affidabile che permette di dividere un pezzo di pasta cruda in più parti, del peso desiderato, senza rovinare le caratteristiche del prodotto.

Divider is a fast and reliable machine that cut a piece of raw dough into various and desired portions, without spoiling the product's characteristics.

Der Teigteiler ist eine schnelle und zuverlässige Maschine, mit der sich ein Teig in mehrere Stücke mit dem gewünschten Gewicht teilen lässt, ohne dass die Produktqualität beeinträchtigt wird.

Тестоделители являются быстрыми и надежными машинами, которые позволяют разделить кусок сырого теста на несколько порций необходимого веса, не ухудшая характеристики продукта.



PIÙ FORME, UNA SOLA MACCHINA

MORE SHAPES,
A SINGLE MACHINE

Per rendere la spezzatrice ancora più versatile, possiamo abbinare il portagriglia, optional che permette di utilizzare delle griglie di taglio. Le griglie possono essere di varie dimensioni per permettere al panettiere moderno di dare spazio alla sua creatività!

To make dividers even more versatile, the optional grill can be combined, for cutting grid use. The grids can vary in dimensions to fully enhance a modern baker's creativity!

Der Teigteiler kann mit einer als Zubehör erhältlichen Gitterauflage noch vielseitiger strukturiert werden, sodass Gitter zum Teilen verwendet werden können. Der moderne Bäcker kann aus verschiedenen Gittergrößen wählen, um seiner Kreativität freien Raum zu lassen!

Чтобы сделать делитель еще более гибким, мы можем предложить крепление решетки – опцию, позволяющую применять решетки для деления. Сами решетки могут иметь различные размеры и позволяют современному пекарю проявить свою креативность.



PRECISA, CON POCHI MOVIMENTI

PRECISE,
WITH FEW MOVEMENTS



CICLI PIU' VELOCI GRAZIE AL DIGITALE

FASTER CYCLES
THANKS TO DIGITAL SYSTEM

Le nostre spezzatrici o prese per il burro automatiche, dispongono di due versioni di pannello comandi.

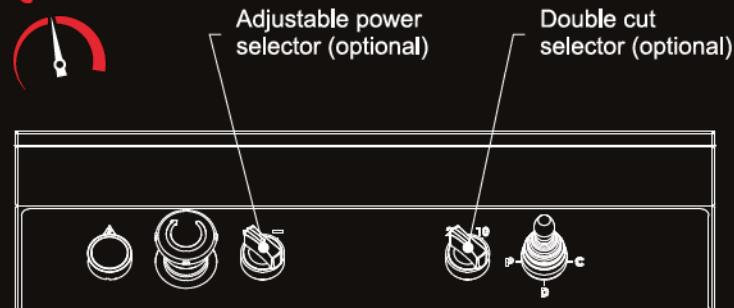
Semi-automatico, per chi vuole rimanere nel tradizionale con una gestione totalmente elettro-meccanica.

Automatico, per chi vuole costanza nel risultato dei cicli di lavoro e facilità di utilizzo.

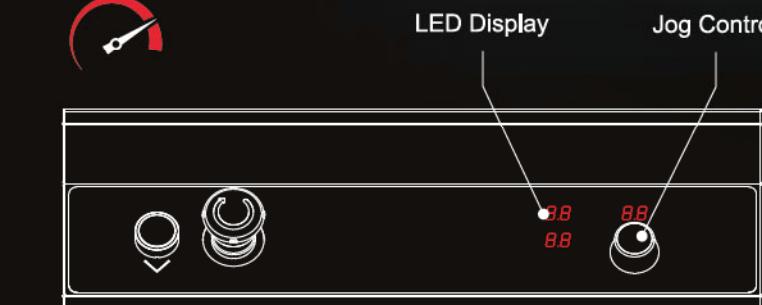
Our dividers or automatic butter presses have two control panel versions. Semi-automatic, for those happy with tradition and totally electro-mechanical management. Automatic, for those seeking consistent results in the work cycles and easy use.

Für unsere Teigteiler oder automatischen Pressen für Butter gibt es die Bedienfelder in zwei Ausführungen. Die halbautomatische Ausführung eignet sich für denjenigen, der traditionell mit einer vollständig elektromechanischen Handhabung arbeiten möchte. Die automatische Ausführung eignet sich für denjenigen, der ein konstantes Ergebnis bei den Arbeitszyklen und eine einfache Anwendung möchte.

Наши делители и прессы для масла выпускаются в двух версиях по типу управления. Полу-автоматические, для тех, кто хочет продолжать традиции, но обладая полностью электромеханическим управлением. Автоматичене, для тех кому важна повторяемость результатов рабочих циклов и простота использования.



Semi-automatic command panel



Automatic command panel

Funzione elettromeccanica
Electromechanical function

	SSA	PB/SA
9 Programmi memorizzabili 9 Storable Programs		
Pressatura Pressing	●	●
Gestione digitale pressatura Pressing digital management		
Taglio/divisione Cutting/Dividing	●	
Gestione digitale taglio Cutting digital management		
Gestione digitale doppio taglio Double cut digital management		

Funzione con controllo digitale
Digital controlled function

	SA	PB/A
9 Programmi memorizzabili 9 Storable Programs	●	●
Pressatura Pressing	●	●
Gestione digitale pressatura Pressing digital management	●	●
Taglio/divisione Cutting/Dividing	●	
Gestione digitale taglio Cutting digital management	●	
Gestione digitale doppio taglio Double cut digital management	●	

9 «set di lavoro» memorizzabili
9 storable «working set»

Risultati di pressatura e taglio più costanti
More constant pressing and cutting results

Mani libere durante i tempi morti
Hands free during the downtime

L'operatore è sempre assistito dal software
The operator is always assisted by software

Design essenziale ed ergonomico
Essential and ergonomic design

PRESSIONE VARIABILE

VARIABLE PRESSURE

Con le nostre spezzatrici, con un semplice passaggio ti diamo la possibilità di modificare la pressione della macchina per una migliore gestione del degassaggio della pasta.

In a single step, our dividers allow you to alter machine pressure for better dough degassing management.

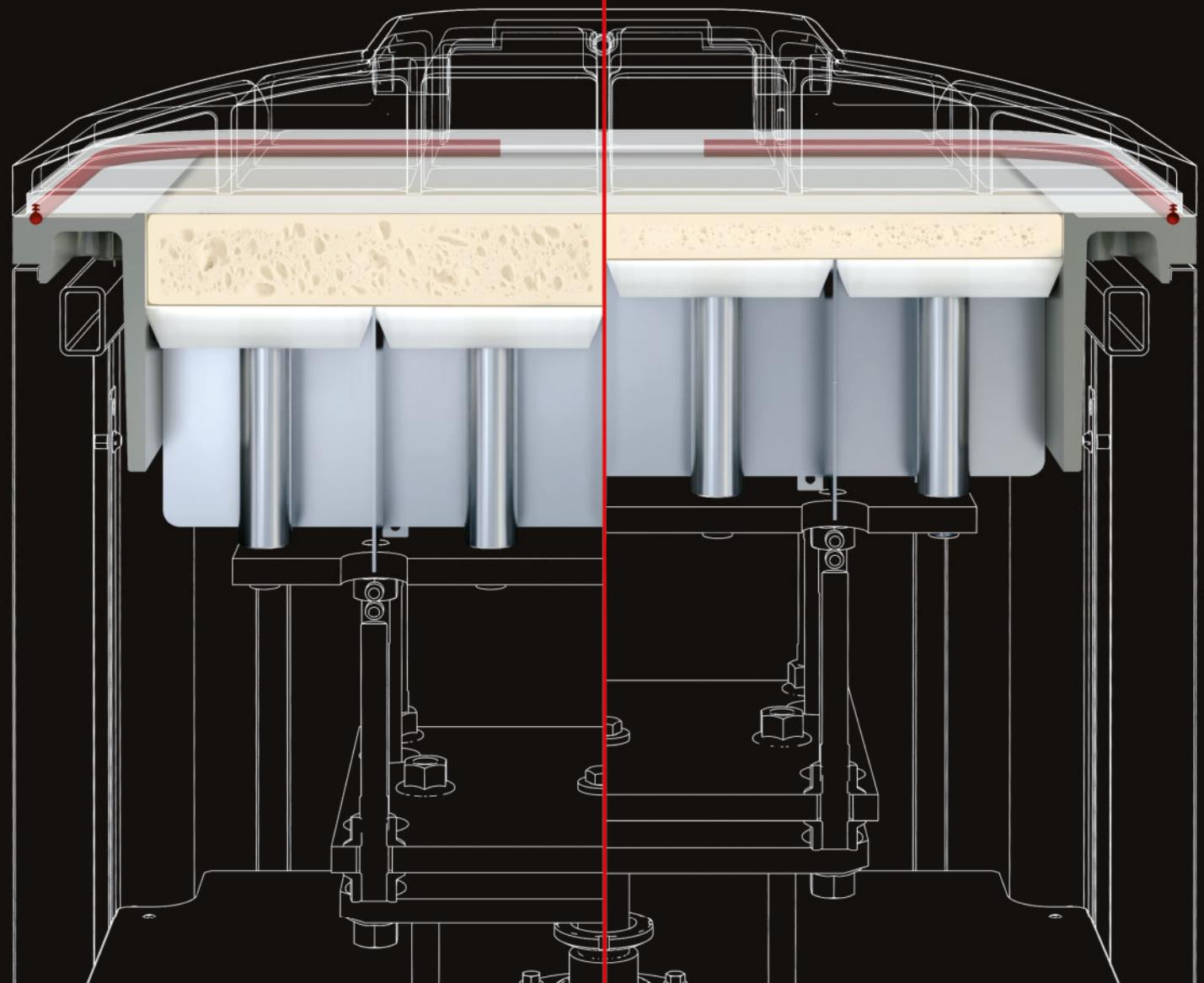
Durch einen einfachen Vorgang bieten wir Ihnen bei unseren Teigteilern die Möglichkeit, den Maschinendruck zu ändern, um die Entgasung des Teigs bestmöglich handhaben zu können.

На наших делителях одним простым шагом вы можете изменить рабочее давление машины для лучшего управления пористостью теста.



Funzione elettromeccanica (optional)
Electromechanical function (optional)

Funzione con controllo digitale (solo per SA e PBA)
Digital controlled function (only for SA and PBA)



ARIA PULITA PER LAVORARE

CLEAN
WORK AIR



Sistema semplice ma efficace, che durante tutto il ciclo di lavoro permette di limitare la fuoriuscita delle polveri di farina verso l'ambiente, rendendolo così più sano.

Simple, but efficient system that limits release of flour dust in the environment during the entire work cycle, thereby making it healthier.

Einfaches, aber wirksames System, das während des Arbeitszyklus das Austreten in die Umgebung des Mehlstaubs begrenzt und ihn so besser für die Gesundheit macht.

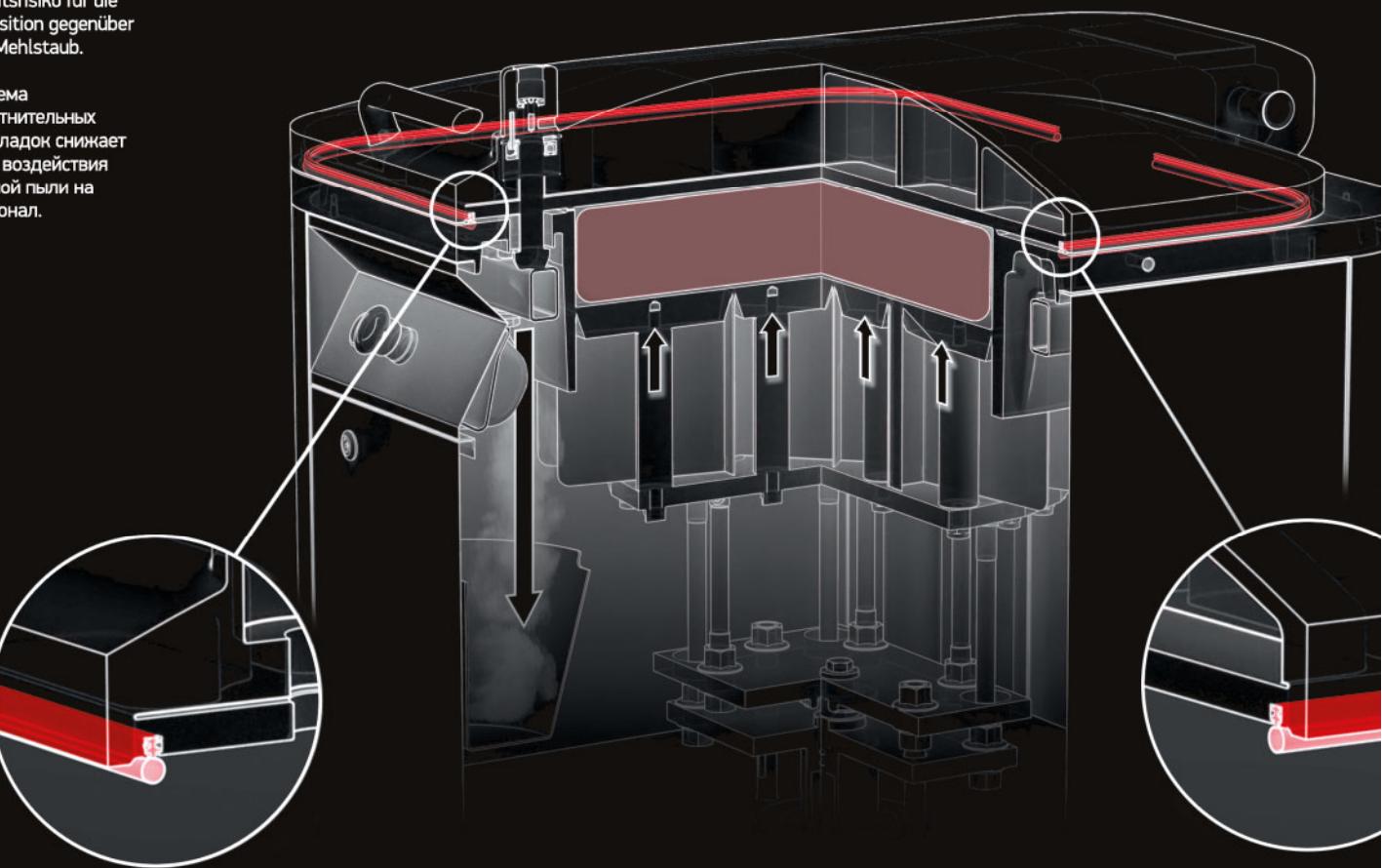


Il sistema di guarnizioni a tenuta riduce il rischio professionale da esposizione a polveri di farina.

The sealing gaskets system reduces the occupational risk of exposure to flour dust.

Das Dichtungssystem verringert das Arbeitsrisiko für die Exposition gegenüber von Mehlstaub.

Система уплотнительных прокладок снижает риск воздействия мучной пыли на персонал.



TUTTO NASCE DALL'IMPASTO

IT'S ALL
IN THE DOUGH

Per eseguire impasti ad alta idratazione è necessario conoscere molto bene i due ingredienti principali che andremo a lavorare: la farina e l'acqua. Le spezzatrici con griglia Vitella vi daranno la possibilità di tagliare impasti con idratazione elevata, senza compromettere le caratteristiche del vostro prodotto.

vitella
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT



+70%

IDRATAZIONE IMPASTO

Dough hydration
Teig Hydratation

Гидратация теста

SCEGLIERE LA GRIGLIA IDEALE

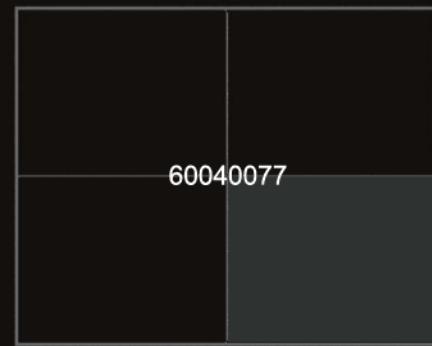
CHOOSE
THE IDEAL GRID

 numero di divisioni
numbers of divisions

 dimensione pezzo singolo
single piece dimensions



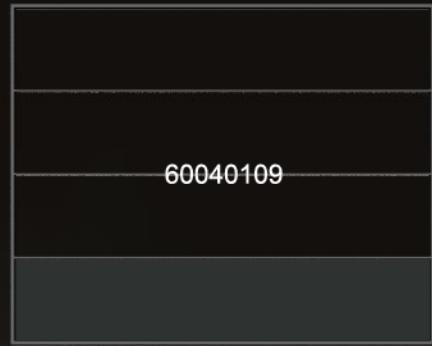
 2  250 x 400



 4  254 x 202



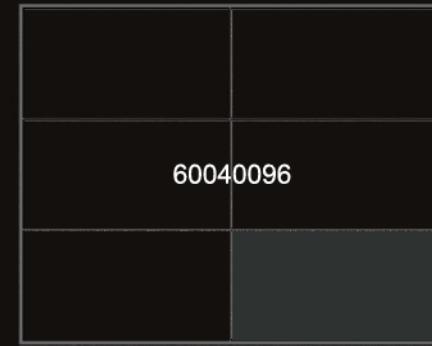
 4  126 x 400



 4  512 x 100



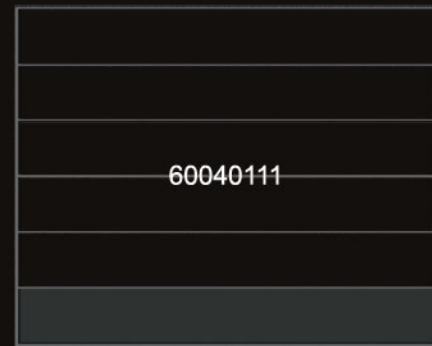
 5  100 x 400



 6  135 x 255



 6  85 x 400



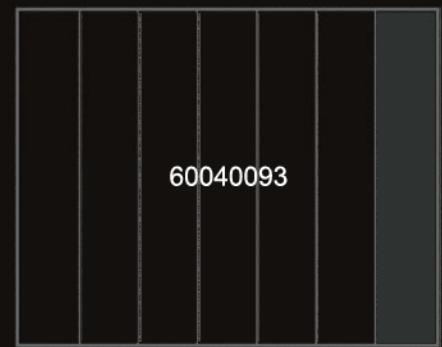
 6  512 x 65



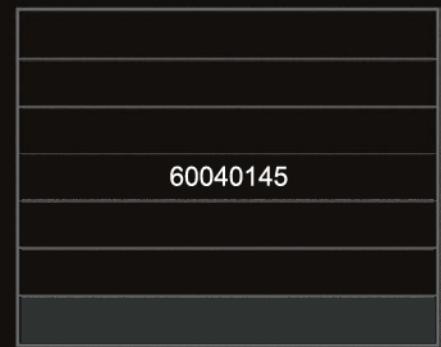
 6  204 x 170

SCEGLIERE LA GRIGLIA IDEALE

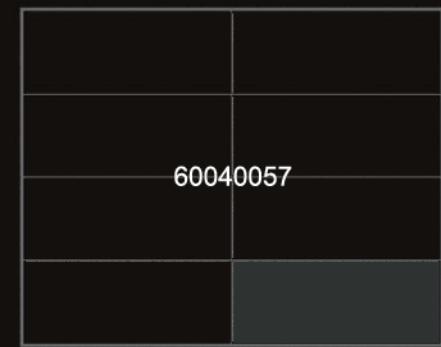
CHOOSE THE IDEAL GRID



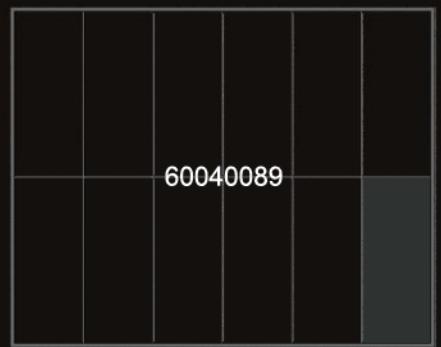
☒ 7 mm 70 x 400



☒ 7 mm 512 x 55



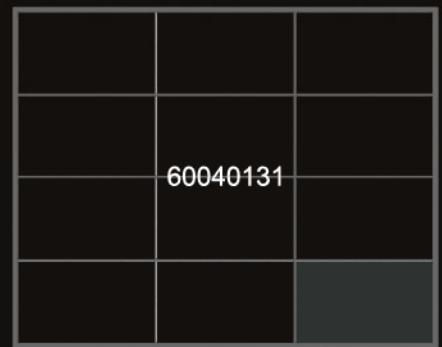
☒ 8 mm 250 x 100



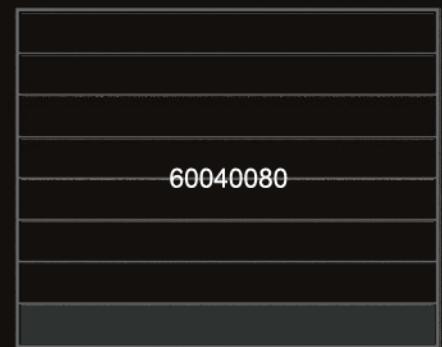
☒ 12 mm 204 x 83



☒ 12 mm 40 x 400



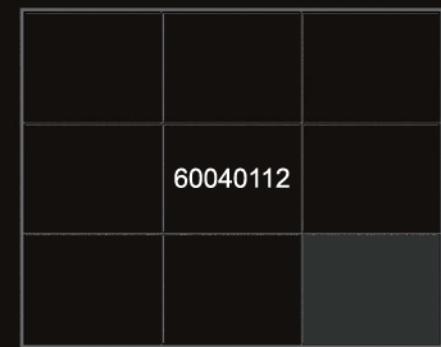
☒ 12 mm 170 x 100



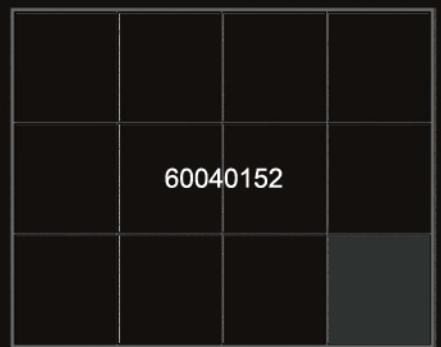
☒ 8 mm 50 x 512



☒ 8 mm 62 x 400 (baguette)



☒ 9 mm 170 x 135



☒ 12 mm 135 x 127



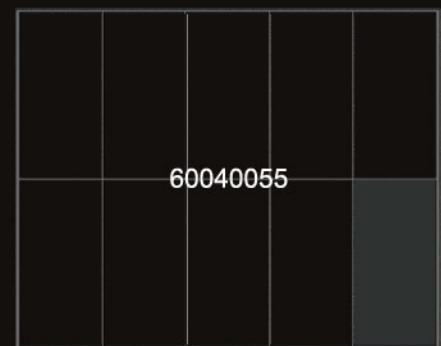
☒ 13 mm 38 x 400



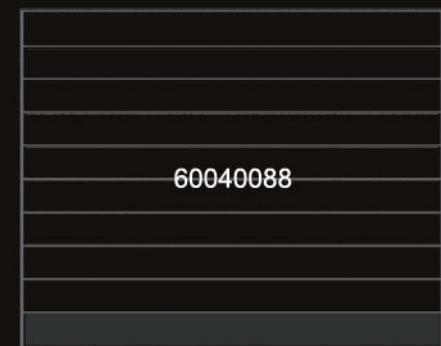
☒ 14 mm 70 x 200



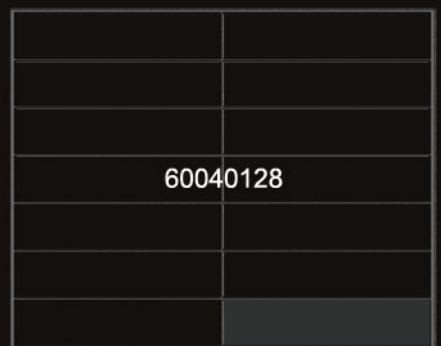
☒ 10 mm 50 x 400



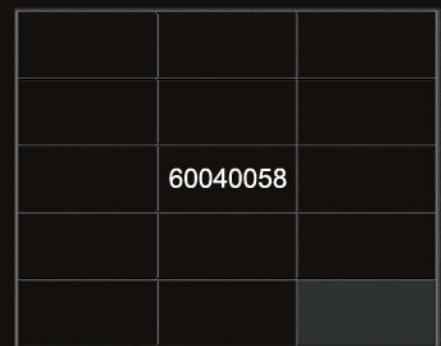
☒ 10 mm 100 x 200



☒ 10 mm 512 x 38



☒ 14 mm 254 x 57



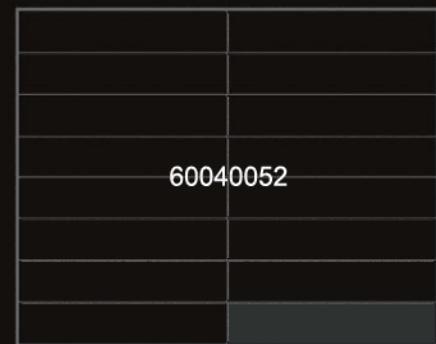
☒ 15 mm 170 x 80



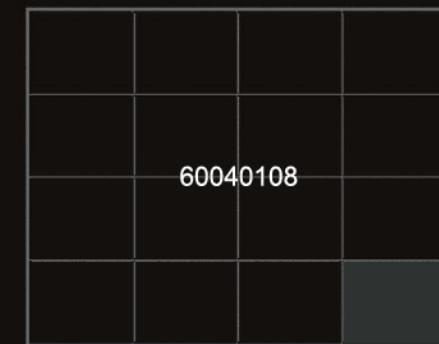
☒ 15 mm 31 x 400

SCEGLIERE LA GRIGLIA IDEALE

CHOOSE THE IDEAL GRID



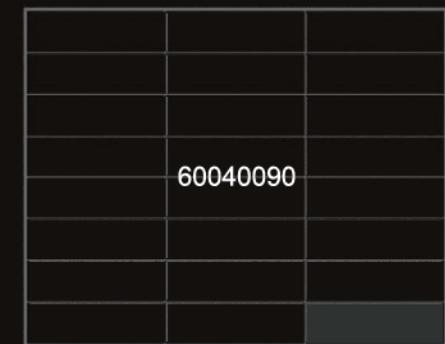
16 mm 250 x 50



16 mm 125 x 100



16 mm 62 x 204



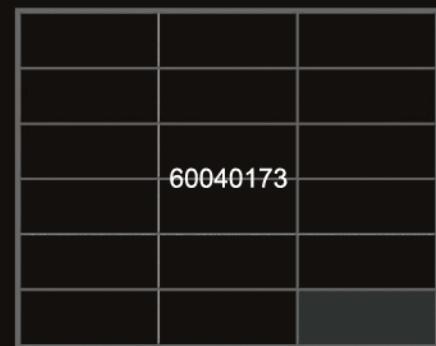
24 mm 170 x 50



24 mm 85 x 100



24 mm 40 x 200



18 mm 170 x 68



20 mm 50 x 200



20 mm 100 x 100



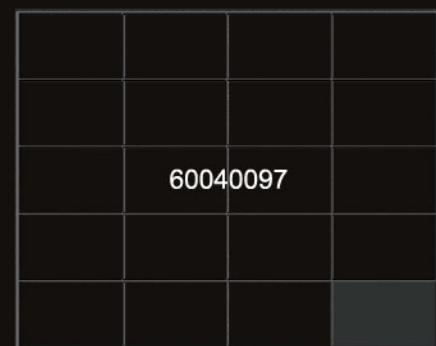
28 mm 126 x 57



30 mm 80 x 80



30 mm 51 x 135



20 mm 126 x 80



24 mm 134 x 126 x 184



24 mm 66 x 125



32 mm 62 x 100



35 mm 70 x 80



35 mm 100 x 57

SCEGLIERE LA GRIGLIA IDEALE

CHOOSE THE IDEAL GRID



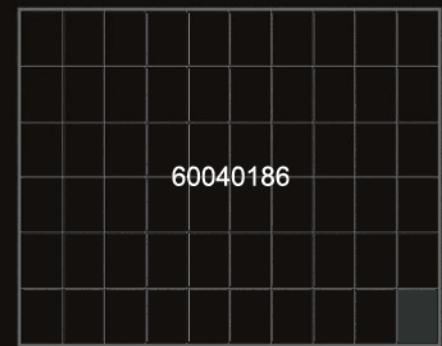
☒ 36 mm 44 x 126,5



☒ 40 mm 50 x 100



☒ 40 mm 100 x 100 x 140



☒ 60 mm 50 x 67



☒ 64 mm 62 x 50



☒ 80 mm 50 x 50



☒ 42 mm 70 x 66



☒ 42 mm 82 x 57



☒ 48 mm 66,5 x 62



☒ 48 mm 84 x 49,5



☒ 50 mm 49,5 x 80



☒ 60 mm 85 x 81 x 117



GAMMA ACCESSORI

THE ACCESSORIES RANGE

Con una serie di accessori, vi diamo la possibilità di personalizzare la vostra macchina al meglio. Potrete così creare una macchina che soddisfi tutte le vostre esigenze per quanto riguarda sicurezza, qualità, pulizia e praticità.

With a series of accessories, we give you the possibility to customize your machine to the fullest. You can thus create a machine that meets all your needs in terms of safety, health, cleanliness and practicality.

Mit einer Reihe von Zubehör bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Maschine individuell zu gestalten. So können Sie eine Maschine zusammenstellen, die in Sachen Sicherheit, Qualität, Sauberkeit und Zweckmäßigkeit Ihren Ansprüchen gerecht wird.

Предлагаемые нами принадлежности позволят вам оснастить свою машину согласно своим индивидуальным нуждам. Благодаря чему вы можете создать машину, которая удовлетворяет все ваши потребности в области безопасности, качества, чистоты и практичности.



NUMERO DIVISIONI E DIMENSIONI

NUMBER OF DIVISIONS AND DIMENSIONS

SQ A/SQ SA - (H=125 mm)

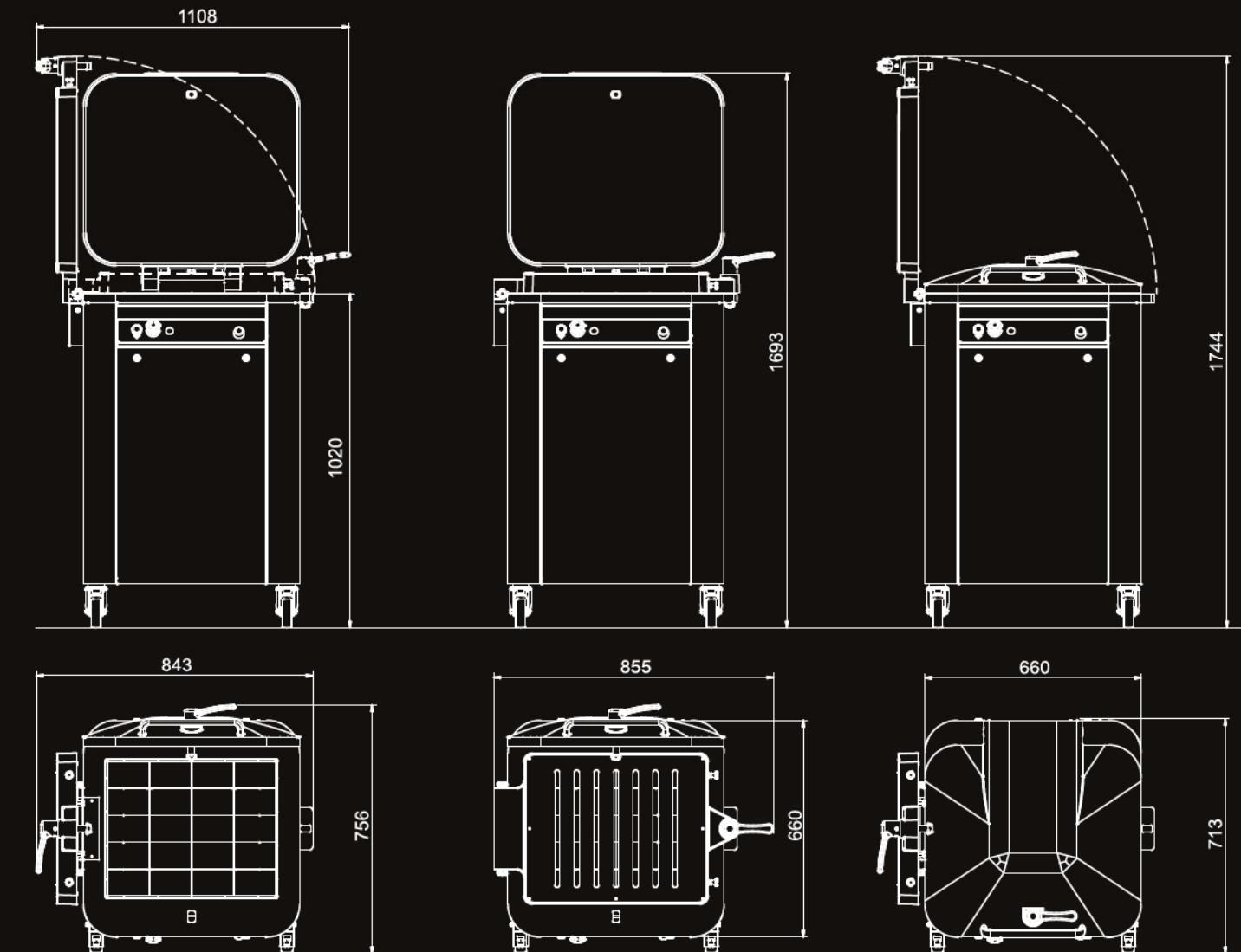
divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press
	g	g	Kg	mm
10	300	2000	20	100x200
10	200	600	10	50x400
20	150	1000	20	100x100
24	130	830	20	100x80
30	100	660	20	80x84
40	80	500	20	50x100
48	60	400	20	50x80
60	50	330	20	80x42
80	40	250	20	50x50

SQ A/SQ SA - doppio taglio (H=110 mm)

10/20	10	300	1800	18	100x200
	20	150	900	18	100x100
12/24	12	260	1500	18	80x200
	24	130	750	18	80x100
15/30	15	200	1200	18	80x170
	30	100	600	18	80x84

PB A/PB SA - (H=135 mm)

unica/unique	-	-	20	512x409
--------------	---	---	----	---------



N.B. le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. / **N.B.** min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.



Tutte le macchine sono conformi alle Direttive CE (Dir. EMC, Dir. LVD, Dir. RoHS) e alle specifiche EAC, IEC, IECEE e sono prodotte in Italia da Vitella srl. Le macchine sono state sottoposte a prove di Conformità in accordo alla Direttiva EMC presso i Laboratori TÜV Italia Srl.

All the machines are compliant with CE Directives (Dir. EMC, Dir. LVD, Dir. RoHS) and with EAC, IEC, IECEE specifications and are manufactured in Italy by Vitella srl. The machines have been subjected to conformity tests in accordance with the EMC Directive at the TÜV Italia Srl laboratories.

Tutte le macchine sono conformi alle normative ETL (Canada e USA) e sono prodotte in Italia da Vitella srl. Il marchio ETL Listed indica che il prodotto è stato testato da un laboratorio di terza parte accreditato, nel rispetto delle norme di prodotto applicabili (standard ANSI, standard UL, standard CSA, ASTM, NFPA) e dei requisiti minimi di sicurezza, per poter essere venduto e distribuito nel territorio nordamericano.

All machines are in conformity with ETL (Canada and USA) regulations and are manufactured in Italy by Vitella srl. The ETL Listed mark indicates that the product has been tested by an accredited third-party laboratory, in compliance with the applicable product standards (ANSI standards, UL standards, CSA standards, ASTM, NFPA) and the minimum safety requirements, in order to be sold and distributed in North America.

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 his 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.



vitella srl

36015 Schio (VI) ITALIA - Vico Puglia 5/7/9
tel. +39 0445 575262 - sales@vitellasrl.com
www.vitellasrl.com



EU 2 ITA/ENG/DEU/RUS