



Spezzatrice elettronica



Electronic dividing machine



Machine à couper la pâte électronique

Mod.

SBE 20 - SBE 10/20

SBE 30 - SBE 15/30

SBE 20

Spezzatrice automatica a controllo elettronico a 20 divisioni con sistema di taglio rettangolare a nido d'ape.

Capacità pasta 16 kg circa. Ideale per la tranciatura di pasta per baguette, filoni e ciabatte. Macchina a comandi oleodinamici molto veloce e silenziosa.

E' munita di un regolatore elettrico che permette di ottenere uniformità nella pezzatura.

Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox; gli stampini in nylon alimentare per evitare scarti di pasta eccessivi. In pratica la macchina non richiede manutenzione. E' dotata di pannello elettronico a comando digitale con pulsanti a membrana.

SBE 30

Macchina come sopra ma a 30 divisioni.

SBE 10/20

Macchina come la SBE 20 ma dotata di un selettore che permette di raddoppiare il peso dei pezzi tagliati dimezzando il numero di divisioni.

SBE 15/30

Macchina come la SBE 30 ma dotata di un selettore che permette di raddoppiare il peso dei pezzi tagliati dimezzando il numero di divisioni.

SBE 20

Autoamtic divider machine with electronic control at 20 divisions and with rectangular honeycomb cutting system. Dough capacity: about 16 kg.

Ideal for cutting dough shapes for baguettes, loaves and "ciabatta". Very fast and silent machine with hydraulic control. The machine is equipped with an electrical regulator for obtaining regular sizing of product. Stainless steel basket and knives; alimentary nylon moulds to avoid excess discarding of dough.

The machine requires no maintenance. This machine is equipped with digital electronic panel.

SBE 30

Machine with the same characteristics of the above model, but at 30 divisions.

SBE 10/20

Machine as the model SBE 20, but equipped with a selector for doubling the weight of the cut pieces, by dividing the divisions number.

SBE 15/30

Machine as the model SBE 30, but equipped with a selector for doubling the weight of the cut pieces, by dividing the divisions number.

SBE 20

Diviseuse automatique avec contrôle électronique à 20 divisions et avec système de découpe rectangulaire en nid d'abeilles. Capacité de la pâte 16 kg env. Machine idéal pour couper la pâte pour baguettes, pain longues et "ciabatta". Machine à commande oleodynamique très rapide et silencieuse. Munie d'un régulateur électronique qui permet d'obtenir une coupe de pâte de taille uniforme. Le panier et les couteaux sont en acier inox; les petites moules sont en nylon alimentaire pour éviter des déchets de pâte en excès. Pratiquement la machine ne requiert aucun entretien. Munie d'un panneau électronique avec commande digital.

SBE 30

Machine avec les mêmes caractéristiques de la susdite machine, mais à 30 divisions.

SBE 10/20

Machine comme le mod. SBE 20, mais munie d'un sélecteur qui permet de doubler le poids des pièces coupées, en réduisant le numéro des divisions.

SBE 15/30

Machine avec les mêmes caractéristiques du mod. SBE 30, mais munie d'un sélecteur qui permet de doubler le poids des pièces coupées, en réduisant le numéro des divisions.

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur kW	Divisioni Divisions Divisions pcs.	Pezzatura minima Min. piece weight Taille min. gr	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max. gr	Massa macchina Machine mass Masse machine (ca.) kg	Dimensioni Size Dimensions (LxPxH) mm
SBE 20	1.1	20	150	800	400	570 x 700 x 1100
SBE 30	1.1	30	80	550	400	570 x 700 x 1100
SBE 10/20	1.1	10 / 20	300 / 150	1600 / 800	335	700 x 800 x 1300
SBE 15/30	1.1	15 / 30	160 / 80	1100 / 550	335	700 x 800 x 1300

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: sottoriva@sottoriva.com