



Spezzatrice idraulica



Hydraulic divider machine



Diviseuse hydraulique

Mod. SBS 20-SBS 10/20-SBS/P/20

SBS 30-SBS 15/30

SBS 20

Spezzatrice 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 comando oleodinamico 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.

SBS 30

Macchina come sopra ma a 30 divisioni.

SBS/P/20

Macchina come la SBS 20 ma con capacità di 20 kg circa di pasta .

SBS 10/20

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

SBS 15/30

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

SBS 20

Divider machine at 20 divisions with rectangular honeycomb cutting system. Dough capacity : about 16 kg.

Ideal for cutting dough shapes for baguette, 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.

SBS 30

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

SBS/P/20

Machine as the model SBS 20, but with a dough capacity of about kg 20.

SBS 10/20

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

SBS 15/30

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

SBS 20

Diviseuse à 20 divisions avec système de découpe rectangulaire en nid d'abeilles.

Capacité de la pâte 16 kg env. Machine idéale 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 moules sont en nylon alimentaire pour éviter des déchets de pâte en excès. Pratiquement la machine ne requiert aucun entretien.

SBS/30

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

SBS/P/20

Machine comme le mod. SBS/20, mais avec une capacité de la pâte de 20 kg env.

SBS 10/20

Machine avec les mêmes caractéristiques du mod. SBS 20, mais munie d'un sélecteur qui permet de doubler le poids des pièces coupées, en réduisant le numéro des divisions.

SBS 15/30.

Machine avec les mêmes caractéristiques du mod. SBS 30, mais munie d'un sélecteur qui permet de doubler le poids des pièces coupées, en réduisant en deux 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
SBS 20	1.1	20	150	800	400	570 x 700 x 1100
SBS 30	1.1	30	80	550	400	570 x 700 x 1100
SBS/P/20	1.1	20	150	1000	400	570 x 700 x 1100
SBS 10/20	1.1	10 / 20	300 / 150	1600 / 800	335	700 x 800 x 1300
SBS 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