

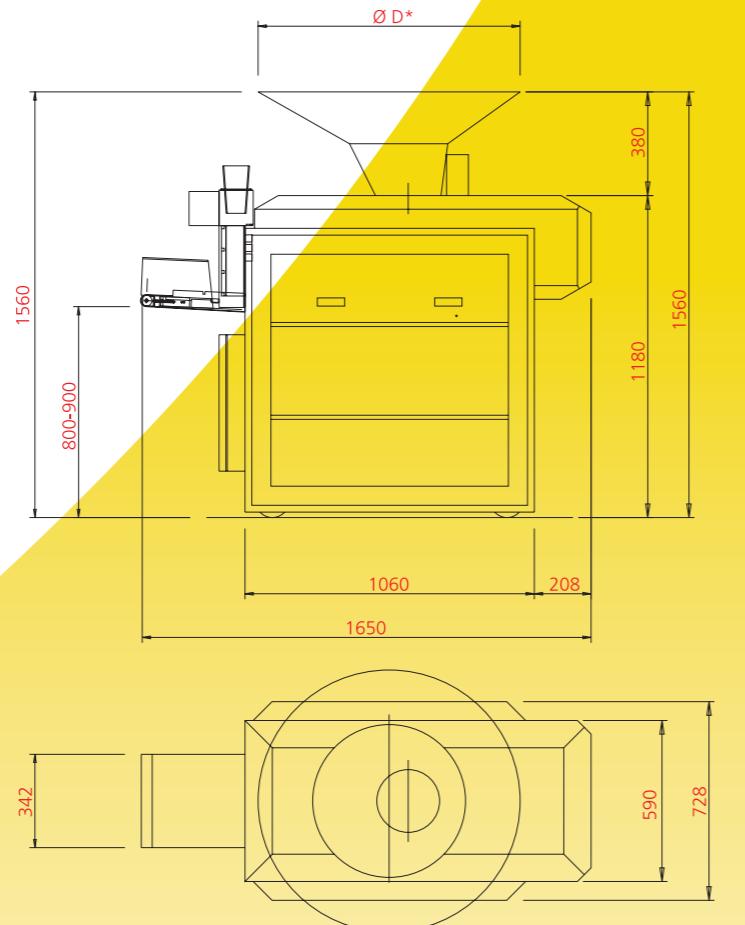
 Pesi / Misure
Weight / Dimensions

MOD.	Motore spezzatrice Divider motor	Motore tappeto Conveyor motor	Produzione oraria Hourly output	Pezzature Weight range	Massa macchina Netto / con imballo Weight of machine Net / with packing	Misure machine con imballo Packing dimensions mm (LxPxH) inches
	kW/HP	kW/HP	Pz/H min/max	Kg / LBS min/max	Kg / LBS	
SVPO			540/1620	90/900 - 0,198/1,98	775/805 - 1661/1771	1740x1140x1950
SVPO/R	1,1/1,5	0,18/0,25	1080/3240	30/200 - 0,066/0,44	760/810 - 1672/1782	68,5x45x77
SVP1			540/1620	200/1700 - 0,44/3,74	775/805 - 1661/1771	1740x1140x1950
SVP1/R	1,1/1,5	0,18/0,25	1080/3240	50/300 - 0,11/0,66	760/810 - 1672/1782	68,5x45x77
SVP2			540/1620	300/2700 - 0,66/5,94	775/805 - 1661/1771	1740x1140x1950
SVP2/R	1,1/1,5	0,18/0,25	1080/3240	100/500 - 0,22/1,1	760/810 - 1672/1782	68,5x45x77
SVP3			540/1620	500/4000 - 1,1/8,8	775/805 - 1661/1771	1740x1140x1950
SVP3/R	1,1/1,5	0,18/0,25	1080/3240	250/1000 - 0,55/2,2	760/810 - 1672/1782	68,5x45x77

www.integracomm.it

* Il diametro della tramoggia varia a seconda della capacità di pasta richiesta

* The hopper diameter changes according to the required dough capacity



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/improvements and development therefore specification are subject to change without notice.



sottoriva



 **Sottoriva**

Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY -
Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155
www.sottoriva.com
sottoriva@sottoriva.com

SVP
SPEZZATRICE VOLUMETRICA
BREAD DIVIDER

 **Abbinamenti
Couplings**



SVP SPEZZATRICE VOLUMETRICA BREAD DIVIDER

Macchina per porzionare una massa di pasta in pezzi di peso desiderato da inviare poi alle lavorazioni successive (arrotondatura, puntatura, filonatura, ecc.). Struttura portante in fusione di ghisa. La macchina è prevista in 4 versioni: SVP0, SVP1, SVP2 e SVP3 che si differenziano tra loro per il volume e quindi la massa dei pezzi di pasta ottenibili. Abbinabile ai sollevatori mod. SC, SRCV e alle impastatrici con ribaltatore mod. PRISMA, previa dotazione della macchina con tramoggia di adeguata capacità.

This machine has been designed for portioning the dough in pieces of the desired weight and undergo them to further processing (rounding, resting, long-loaf moulding, etc.). Cast iron support structure. The machine is available in four versions: SVP0, SVP1, SVP2 and SVP3 that are different from each others because of the volume and the weight of the dough pieces which can be obtained. This divider can be coupled to SC and SRCV lifting tilting devices and to lifting-tilting mixers mod. PRISMA, once the machine has been provided with a hopper of suitable capacity.



La Spezzatrice SVP può essere alimentata da un'impastatrice autoribaltante o da un sollevatore per carrelli e può inoltre essere abbinata a varie macchine quali arrotondatrici o formatrici. Abbinamento ad arrotondatrici coniche o a nastri contrapposti per paste particolarmente appiccicose.

Tramoggia di carico in acciaio inox della capacità di 80 kg (176 lbs ca.) di pasta, con possibilità di ulteriori tramogge maggiorate per l'abbinamento a sollevatori rovesiatori o a impastatrici autoribaltanti.

SVP divider can be fed by a self tilting spiral mixer or by a trolley's lifter and moreover can be coupled to different type of machines like rounders and moulders. Coupling to conical rounders or opposite belts rounders for particularly sticky doughs.

Loading hopper in s/steel with capacity of approx. 80 kg (176 lbs) of dough, with possibility of additional larger hoppers for coupling to lifting tilting machines or self-tilting spiral mixers.

 **Linea pane
Bread Line**



LINEA PER PANE GROSSO E FILONI COMPOSTA DA:
Sollevatore Rovesciatore Mod. SC
Spezzatrice Volumetrica Mod. SVP
Arrotondatrice a Cono Mod. AS
Cella di Lievitazione Intermedia Mod. CLI
Filonatrice Mod. F4

BREAD LINE COMPOSED BY:
Lifting-tilting machine Mod.SC
Bread divider Mod.SVP
Conical Rounder Mod. AS
Pre-rising prover Mod. CLI
Long-loaf Moulder Mod. F4