

Spezziamo, pesiamo e formiamo da oltre 30 anni... con la stessa passione.

Dividing, weighing and forming for more than 30 years... with the same passion.

🇮🇹 L'azienda Mfitaly progetta, produce e distribuisce in tutto il mondo attrezzature all'avanguardia per il settore dell'arte bianca.

🇬🇧 Mfitaly designs, builds and distributes all over the world state-of-the-art equipment for the world of the white art.

Specializzati nel mondo dei grandi lievitati d'eccellenza e non solo, realizziamo linee artigianali e industriali per varie tipologie di prodotti, anche molto idratati.

Specialized in the sector of large leavened products of excellence but that's not all, we also create artisanal and industrial lines for various types of products, even very hydrated.

Inquadra il qr code e scopri come funziona la Spezzatrice Volumetrica SAM
Frame the qr code and watch how the Volumetric Dough Divider SAM works



+39 0445 560530

info@mfitaly.com

mfitaly.com

Seguici su / Follow us



Spezzatrice Volumetrica Automatica Serie SAM

Automatic Volumetric Dough Divider Series SAM



Spezzatrice volumetrica automatica serie SAM

Automatic volumetric dough divider series SAM

Per una spezzatura precisa, veloce e delicata.
For a precise, fast and gentle dividing.

Una macchina versatile

La nuova spezzatrice automatica per prodotti lievitati o impasti ad alta idratazione. Particolarmente indicata per impasti ricchi di materie prime come panettoncino, krapfen, pandorino e maritozzi. Con semplici modifiche la stessa può essere impiegata anche con impasti come pane hamburger e buns o impasti ad alta idratazione come pizza e pinsa romana. Studiata per la spezzatura di prodotti con grammature che partono da 20 g ad un massimo di circa 200 g.

A versatile machine

The new automatic divider for leavened products or highly hydrated doughs. Particularly suitable for doughs rich in raw ingredients such as panettoncino, krapfen, pandorino, and maritozzi. With simple modifications, it can also be used for doughs such as bread, hamburgers, and buns, or highly hydrated doughs such as pizza and Roman pinsa. Designed to divide products weighing from 20 g to a maximum of approximately 200 g.

Caratteristiche generali

Le strutture delle spezzatrici SAM sono in tubolare di acciaio ed è dotata di ruote per lo spostamento. Tutti i carter esterni che la compongono sono in acciaio inox e dotati di micro di sicurezza. La tramoggia ha una capacità di circa 50 kg di pasta con uno speciale trattamento antiaderente al suo interno, utile soprattutto per impasti molto idratati. L'impianto elettrico ha una propria cassetta in acciaio inox chiusa ed è posizionato all'interno della struttura stessa così da non creare ulteriore ingombro. Di serie viene montata anche una cicalina acustica esterna per la segnalazione/sicurezza dell'operatore.

General characteristics

The SAM divider structure is made of tubular steel and are equipped with wheels for easy movement. All external casings are made of stainless steel and equipped with safety microswitches. The hopper holds approximately 50 kg of dough and features inside a special non-stick coating, especially useful for highly hydrated doughs. The electrical system has its own enclosed stainless steel box and is positioned inside the frame itself to avoid creating additional space. An external buzzer is also included as standard for operator alert/safety.

Su misura per ogni ricetta

Il sistema di taglio è tramite una mezza luna speciale, lavorata diversamente in base al modello che andrete a scegliere. Vi è un pistone centrale che andrà a pressare la pasta all'interno di una camera in acciaio inox, successivamente la pasta verrà espulsa dagli appositi pistoni e verrà ulteriormente staccata dall'apposito nastro stacca pezzi. Il tutto viene comandata da una centralina oleodinamica a circuito chiuso con scambiatore di calore.

Moltissimi sono i parametri personalizzabili in base alla propria tipologia di pasta, dalla pressione all'espulsione fino anche alla velocità di carico pasta in camera, parametro molto speciale studiato appositamente per impasti lievitati. Tutti questi parametri sono facilmente variabili dal pannello comandi operatore completamente touch screen da 10" a colori. Connessione con porta Ethernet esterna per poterlo collegare alla rete aziendale o Internet. Vi sono fino a 90 slot di ricette personalizzabili, dalla velocità produttiva al peso desiderato, che varia grazie ad un motore encoder.

Tailored for each recipe

The cutting system uses a special "half moon", crafted differently depending on the model you choose. A central piston presses the dough into a stainless steel chamber. The dough is then expelled by the pistons and further separated by a special detaching belt. The entire process is controlled by a closed-circuit hydraulic control unit with a heat exchanger.

Numerous parameters can be customized to suit your dough type, from pressure to expulsion, and even the speed at which the dough enters the chamber – a highly specialized parameter designed specifically for leavened dough. All these parameters are easily adjustable from the fully touchscreen operator control panel – a 10" color display. It features an external Ethernet port for connecting to the company network or the Internet. There are up to 90 customizable recipe slots, from production speed to desired weight, which is adjusted using an encoder motor.

Manutenzione

Importante è la pulizia, dove abbiamo dedicato uno studio molto accurato. Molte sono le parti facilmente estraibili, dal nastro stacca pezzi, al pistone centrale e relativi pistoncini fino anche alla tramoggia di carico pasta. Tutti i nastri sono dotati di proprio raschiatore ed è anch'esso estraibile in maniera veloce, grazie a delle semplici molle. Tutte queste parti sono estraibili semplicemente mettendo la macchina in programma "CLEAN": ciò significa che non vi sono smontaggi meccanici da fare per poter eseguire una pulizia accurata e completa del macchinario ad ogni fine ciclo produttivo.

Maintenance

Clean is crucial, and we've put a lot of thought into it. Many parts are easily removable, from the piece-detaching belt to the central piston and its associated pistons, and even the dough loading hopper. All belts are equipped with their own scraper, which can also be removed quickly thanks to simple springs. All these parts are removable simply by setting the machine to the "CLEAN" program, meaning no mechanical disassembly is required to perform a thorough and complete cleaning of the machine at the end of each production cycle.



Una spezzatura precisa, veloce e delicata. SAM è la spezzatrice che vi aiuta nel spezzare impasti anche da soli 20 g e garantisce una produzione medio elevata. Facilmente abbinabile a linee industriali o ai nostri sistemi di arrotolatura – pirlatura automatici.

Precise, fast and gentle dividing. SAM is the dough divider that helps you divide dough weighing as little as 20 g and guarantees medium-high production. It can be easily combined with industrial lines or our automatic rolling and rounding systems.

Modello Model	Intervallo di peso Weight range	Voltaggio Voltage	Peso Weight	Potenza Power
	gr	V/Hz	Kg	kW
SAM 20	20 – 120	400/50	600	5
SAM 40	120 – 200	400/50	690	5