

## Spezzatrice arrotondatrice a file - SAM Automatic divider rounder at rows - SAM

La spezzatrice arrotondatrice automatica a file è disponibile in diversi modelli ed è progettata per produzione medie e grandi, adatta a impasti con idratazione dal 55% al 80%.

La struttura è dotata di ruote maggiorate per una migliore manovrabilità. Il carter è provvisto di cerniere apribili, che facilitano l'accesso per la pulizia e la manutenzione.

La macchina unisce il sistema di taglio sviluppato in anni di utilizzo con le nostre spezzatrici volumetriche. Il sistema di spezzatura è infatti lo stesso: utilizza una mezzaluna con lavorazione speciale, pistoni interni facilmente rimovibili e un encoder per la regolazione della corsa dei pistoni, consentendo così la gestione di grammature variabili.

Tutte le regolazioni della macchina sono eseguibili tramite il pannello di controllo laterale touch screen Weintek da 10" a colori, facile da impostare e dotato di un sistema di memorizzazione ricette molto intuitivo, facilmente integrabile in linee industriali.

*All the adjustments of the machine are executable from the side control panel touch screen Weintek 10" in colour - easily settable and with a system of storage recipes very intuitive and easily integrated to industrial lines.*

*The automatic dough divider rounder at rows, is available in different models and is made for medium and high productions from 55% to 80% of hydration.*

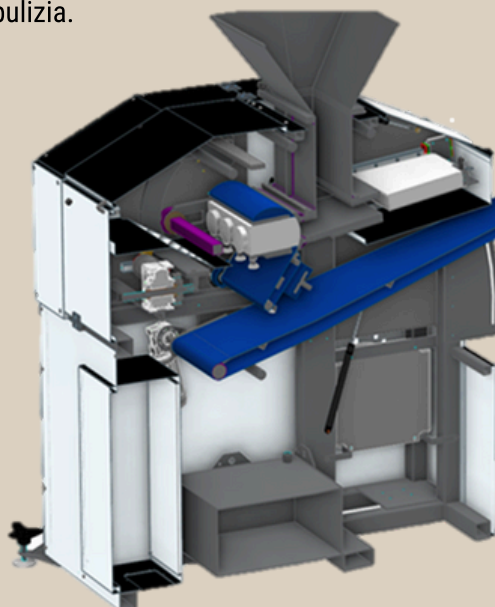
*The structure has larger wheels. Carter has opening hinges.*

*The machine combines the cutting system for years using our volumetric dividers. The dividing system is in fact the same, using a half moon with a special processing, internal pistons easily reovable and an encoder for adjusting the stroke of the pistons, this allows various grammages.*

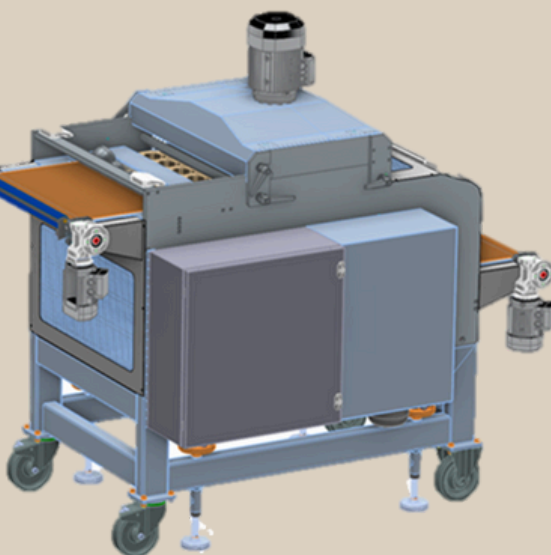


La pressione esercitata sull'impasto dai pistoni è regolata da uno speciale sistema interno, che evita qualsiasi maltrattamento dell'impasto.

La tramoggia è rivestita internamente in teflon ed è facilmente rimovibile per le operazioni di pulizia.



*The pressure exerted on the dough by the pistons is regulated by a special internal system, avoiding any mishandling of the dough. The hopper is internally made of teflon and is also easy to be removed for cleaning.*



Nuovo sistema di spezzatura per impasti morbidi o standard - con sistema di sgancio rapido dei pistoni interni per la produzione di diversi pesi con la stessa testa (sarà sufficiente sostituire i pistoni e il tamburo). Funzionamento a partire da circa 4 m di tempo.

*New splitting system for soft or standard dough - with a quick release system of the internal pistons for the production of various weights with the same head (it will be enough to replace the pistons and drum). Work from about 4m time.*

Sistema di arrotondamento completamente motorizzato con coppette (ideale per poter lavorare anche impasti idratati) - Combinato con la spezzatrice, si ottiene la stazione di arrotondamento (fino a un massimo del 70% di idratazione). Per impasti con idratazione superiore al 70% si consiglia l'utilizzo del solo sistema di arrotondamento.

Ideale per prodotti come panettoncini, bun e hamburger.

*Rounding system fully motorized with cups (this to be able to roll even hydrated dough) - Combined with the divider you will have the rolling station (max up to 70% hydro). For hydration above 70% we recommend to use the rounding system. For products like Panettoncini - Buns - Hamburger*