



## Spezzatrice quadra automatica Square hydraulic dough divider

La spezzatrice idraulica quadrata, disponibile in vari modelli e divisioni, è una macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane, pasticceria e anche pizzeria.

Caratteristiche principali della spezzatrice quadra:

- Struttura in acciaio di grosso spessore verniciato a forno;
- Vasca di contenimento pasta completamente in acciaio inox AISI 304;
- Funzionamento completamente idraulico con serbatoio a doppia guarnizione tra serbatoio e centralina;
- Il suo funzionamento idraulico, con sistema di regolazione della pressione e del tempo di sosta, permette di allargare al massimo anche le paste più dure;
- Tutti i coltelli sono in acciaio, imbullonati anziché saldati, per garantire una maggiore precisione e durata nel tempo;
- Stampini in materiale FDA alimentare, non soggetti a dilatazione nel tempo completi di protezione anti corrosione in acciaio inox, sopra alla piastra porta stampini;
- Dotazione standard la teglia raccogli briciole in acciaio facilmente accessibile ed il pulsante per il ciclo di pulizia dei coltelli.

**Versione automatica** | La spezzatrice viene dotata di PLC e display per regolare il tempo di pressata. Spegnimento automatico a fine ciclo per maggiore sicurezza e risparmio energetico. Pressata e taglio in automatico.

**Versione semi automatica** | La spezzatrice viene dotata di Joystick per la pressata ed il taglio della pasta. Apertura coperchio manualmente.

**Versione PR-B** | Possibilità di utilizzarla solo come pressa burro (senza spezzatura).

The square hydraulic divider, available in various models and divisions, is a machine suitable for dividing bread, pastry and even pizza dough.

The main features of the square divider:

- Oven-painted steel structure;
- Bowl in AISI 304 stainless steel;
- Hydraulic operation with double seal tank between tank and control unit;
- Its hydraulic operation, with pressure and break time regulation system, allows to widen even the hardest dough to the maximum;
- All knives are made of steel, bolted instead of welded, to ensure precision and durability;
- Food moulds in FDA material, not subject to expansion over time, complete with stainless steel anti-corrosion protection, above the mould holder plate;
- It is equipped with the steel crumb tray and the button for the knife cleaning cycle.

**Automatic version** | The divider is equipped with a PLC and a display for adjusting the pressing time. At the end of the cycle the machine turn off automatically for safety and energy saving. Automatic pressing and cutting phases.

**Semi-automatic version** | The divider is equipped with a Joystick for pressing and cutting the dough. Manual lid opening.

**PR-B version** | There is the possibility of using the dough divider only as a butter press (without dividing).

Modello/Model	Divisioni/Divisions	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm	Kg	kW
PR-B	u	20	u	650 x 620 x 1160	290	0,75
SPQ A 20	20	16	120 - 650	650 x 620 x 1160	315	0,75
SPQ A 24	24	16	115 - 580	650 x 620 x 1160	320	0,75
SPQ A 30	30	16	90 - 530	650 x 620 x 1160	330	0,75

