



## Spezzatrice volumetrica per panettone e pandoro SVP/P2

Volumetric dough divider for panettone



### Realizzare un buon panettone è un'arte che deve tener conto di numerosi fattori.

L'uso di impianti e macchinari tecnologicamente avanzati, come l'innovativa spezzatrice volumetrica per panettone SVP/P2 di Mfitaly, è sicuramente uno degli elementi che incidono sulla buona riuscita di questo prodotto.

La nostra spezzatrice volumetrica per panettone e pandoro SVP/P2 ti permette di porzionare vari impasti di diverse tipologie di farine con percentuali di acqua anche molto elevate ottenendo pezzature precise.

Con funzionamento idraulico a circuito chiuso e scambiatore di calore, la macchina consente di regolare la pressata a piacere secondo il tipo di impasto utilizzato, garantendo una produzione media o elevata, a seconda delle proprie esigenze. La nostra spezzatrice Volumetrica SVP è OIL-FREE ciò significa che non necessita di lubrificazione per il funzionamento.

Il nuovo pacchetto E-Receipt 4.0 comprende un nuovo software di archiviazione e personalizzazione.

Questo optional permette all'operatore di cambiare o personalizzare, in base alla tipologia di impasto e alle velocità, alla pressata iniziale (per conferire il minor stress all'impasto), alla velocità dell'espulsione dei pezzi, alla velocità dei nastri con relativo sistema d'oliatura a velo, alla tipologia di ricetta selezionata ed al range di peso. La particolarità della nostra SVP è che, in base alla tipologia di prodotto spezzato ed al peso selezionato, la macchina crea una vera e propria media per impostare il peso con un range d'errore di +- 3 gr, il tutto in modo automatico abbinando il nostro sistema di controllo peso, con scarto in automatico, che permette all'operatore una produzione costante ma soprattutto precisa.

La macchina può essere collegata ad un proprio server aziendale per eventuali resoconti produttivi tramite tele-comunicazione Ethernet.

Compreso nel pacchetto E-Receipt, dopo aver collegato la macchina ad una porta Ethernet, verrà abilitata la tele-assistenza con il ns. reparto tecnico.

La nostra spezzatrice volumetrica SVP è dotata di auto diagnosi per consentire e prevedere eventuali rotture-usure dei componenti e programmare per tempo l'assistenza dei nostri tecnici.

### Making a good panettone is an art that must take into account numerous factors.

The use of technologically advanced systems and machinery, such as the innovative volumetric divider for panettone SVP / P2 by Mfitaly, is certainly one of the elements that affect the success of this product.

Our volumetric divider for panettone and pandoro SVP / P2 allows to portion various doughs of different types of flour with very high percentages of water obtaining precise sizes.

With an hydraulic closed circuit system and heat exchanger, the machine allows to adjust the pressing depending on the type of dough used, ensuring a medium or high production according to the needs. Our Volumetric SVP divider is OIL-FREE which means that it work without a mechanical lubrication.

The new E-Receipt 4.0 package includes a new storage and personalization software.

This option allows the operator to change or customize, based on the type of dough and the speeds, the initial pressing (to stress at the least possible the dough), the speed of the pieces rejection, the speed of the belts with relative thin oil layer deposition, the type of recipe selected and the weight range. The peculiarity of our SVP is that, based on the type of the divided product and the selected weight, the machine creates an average to set the weight with an error range of +- 3 gr, all automatically by combining weight control with automatic rejection, which allows the operator a constant, greater and precise production.

The machine can be connected to the company server for production reports via Ethernet connection.

Included in the E-Receipt package, after connecting the machine to an Ethernet port, there will be enabled remote assistance with our technical department.

Our SVP volumetric divider is equipped with self-diagnosis to allow and predict damages-components wear and program the assistance of our technicians in time.

Modello/Model	Prod./Production	Gr. Singole/Single weight	Gr. Doppie/Double weight	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SVP/P2 70	1500	200 - 1400	250 - 640	1200 x 1650 x 1850	690	4
SVP/P2 90	1500	200 - 1700	250 - 950	1200 x 1650 x 1850	690	4
SVP/P2 120	1500	400 - 2500	250 - 1250	1200 x 1650 x 1850	690	4

