

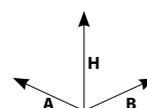
Made in Italy

**Diviseuses volumétriques de haute précision pour des  
taux de production élevés**

## Diviseuses volumétriques



Système de piston pour une portion de haute précision



MODELE	PISTONS	PORTIONS	PRODUCTION	BELT	kW	VOLTAGE	POIDS	DIMENSION	
	[N°]	Ø [mm]	[gr]	[Pcs/H]	[mm]		[kg]	AxBxH [mm]	
SV	1	60	15-200	780-2400	2100x300	2,2	400/3/50	670	1750x650x1470
		80	25-300						
		90	30-400						
		110	50-600						
		120	80-900						
		135	150-1400						
		150	200-1700						

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Système de portionnement automatique du pain
- Erreur maximale de pesage 2% (pâte fraîche non fermentée)
- Trémie d'enrobage en téflon de 50 litres
- Compteur de pièces
- Contrôle des vitesses par inverseur
- Système de graissage avec minimum
- Couvertures de machine en acier inoxydable
- Consommation du tamis à farine

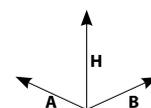
## EN OPTION

Système de graissage automatique de la trémie (150-300 L)  
Trémies spéciales (60-80-150-200-250-300 L)  
Téflon amovible pour la trémie (150-300 L)  
Tamiseur de farine avec moteur + inverseur  
Sélection motorisée du poids Machine sur roues  
Tensions spéciales

Diviseur volumétrique et pré-fondeur



Système de piston pour un portionnement de grande précision et un préarrondissement



MODELE	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	HOPPER [L]	PRODUCTION [Pcs/H]	BELT [mm]	kW	VOLTAGE	POIDS [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SVR	1	60-150	15-1700	50	750-2400	2100x540	2,2	400/3/50	700	1747x780x1470
SVR2P	2	60	15-200	50	1560-4800	2100x540	2,2	400/3/50	750	1747x780x1470
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR3P	3	60	15-200	150	2340-7200	2100x640	2,2	400/3/50	800	1747x980x1530
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR4	4	60	15-200	15	3120-9600	2100x74	2,	400/3/5	85	1747x980x15
		80	25-300							
P	5	60	15-200	0	3900-12000	0	2	0	0	30
SVR5				15		2100x74	2,	400/3/5	88	1747x980x15
P				0		0	2	0	0	30

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Système de portionnement automatique pour les pâtes à pain dont l'hydratation est comprise entre 50 et 65%.
- Erreur de pesage maximale de 2% (pâte fraîche non fermentée)
- Trémie avec revêtement en téflon - Système de pré-broyage avec tapis en PVC et barre transversale en téflon
- Compteur de pièces - Contrôle des vitesses par inverter
- Système de graissage à consommation minimale
- Couverts de machine en acier inoxydable - Tamis à farine

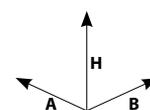
### EN OPTION

Système de graissage automatique de la trémie (150-300 L) Trémies spéciales (60-80-150-200-250-300 L) Téflon amovible pour la trémie (150-300 L)  
 Tamiseur de farine avec moteur + inverter Sélection motorisée du poids  
 Machine sur roues  
 Tensions spéciales

**volumétriques  
pour la pâte Fermentée**



**Système automatisé avancé pour diviser  
doucement la pâte fermentée sans la  
dégazer ni la stresser, comme à la main  
pour un résultat artisanal**



MODEL	PISTONS		PORTIONS [gr]	PRODUCTION [Pcs/H]	kW	VOLTAGE	POIDS [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
	[N°]	Ø [mm]						
SVF	1	110	150-600	300-1500	1,9	400/3/50	700	1697x736x1468
		120	175-900					
		135	200-1300					

### GENERAL CHARACTERISTICS

- Système de portionnement automatique pour la pâte à pain fermentée avec à haute hydratation (plus de 65% d'eau)
- Erreur de pesée maximale 4%\*
- Trémie en téflon 50 litres • Contrôle via un écran tactile couleur de 7", connexion Internet définie pour les mises à jour
- Contrôle de vitesse avec inverter
- Système de lubrification pour consommation minimale
- Couvertures en acier inoxydable
- Tamis de farine avec moteur triphasé
- Sélection du poids motorisé

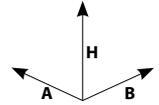
### OPTIONAL

- Lubrification automatique la trémie (150-300 L)
- Trémie spéciale (60-80-150-200-250-300 L)
- Téflon de trémie amovible (de 150 à 300 L)
- Support orientable pour l'écran tactile
- Roues hautes rotatives
- Tensions spéciales

\*avec une augmentation du volume de la pâte < 25%



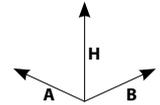
**Diviseur volumétrique**



MODELE	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	PRODUCTION [Pcs/H]	BELT [mm]	kW	VOLTAGE	POIDS [kg]	DIMENSION AxBxH [mm]
SV	1	60	15-200	780-2400	2100x300	2,2	400/3/50	670	1750x650x1470
		80	25-300						
		90	30-400						
		110	50-600						
		120	80-900						
		135	150-1400						
		150	200-1700						



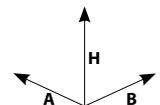
**SVDiviseur et pré-fondeur volumétriques**



MODELE	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	HOPPER [L]	PRODUCTION [Pcs/H]	BELT [mm]	kW	VOLTAGE	POIDS [kg]	DIMENSIO N AxBxH [mm]
SVR	1	60	15-200	50	780-2400	2100x540	2,2	400/3/50	700	1747x780x1470
		80	25-300							
		90	30-400							
		110	50-600							
		120	80-900							
		135	150-1400							
		150	200-1700							
SVR2P	2	60	15-200	50	1560-4800	2100x540	2,2	400/3/50	750	1747x780x1470
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR3P	3	60	15-200	150	2340-7200	2100x640	2,2	400/3/50	800	1747x980x1530
		80	25-300							
		90	30-400							
SVR4P	4	60	15-200	15	3120-9600	2100x74	2,	400/3/5	85	1747x980x15
		80	25-300							
SVR5P	5	60	15-200	0	3900-12000	0	2	0	0	30
		15								
				0		0	2	0	0	30



**Diviseur volumétrique pour pâte fermentée**



MODELE	PISTONS [N°]	Ø [mm]	PORTIONS [gr]	PRODUCTION [ Pcs/H ]	kW	VOLTAGE	POIDS [kg]	DIMENSIO N AxBxH [mm]
SVF	1	110	150-600	300-1500	1,9	400/3/50	700	1697x736x1468
		120	175-900					
		135	200-1300					