



Spezzatrice automatica per panettoncini SVP-R Automatic dough divider for mini panettone



La nuova spezzatrice SVP-R per panettoncini, simile al modello SVP/P2 (spezzatrice volumetrica per panettone), si distingue con le seguenti caratteristiche:

- Struttura maggiorata completamente in acciaio, montata su robusti piedini di fissaggio a terra e ruote pivotanti per lo spostamento e la pulizia;
- Carter esterni in acciaio inox facilmente removibili per la pulizia e dotati di comoda cerniera di apertura;
- Tramoggia personalizzabile a seconda delle proprie esigenze. Esternamente micro-sabbiata ed internamente teflonata. Di serie la tramoggia è dotata di EasyClean per l'apertura facilitata;
- Software 4.0 con memorizzazione delle ricette su comodo ed intuitivo pannello touch screen di comando da 7" a colori;
- Scambiatore di calore maggiorato con centralina idraulica a circuito chiuso. La macchina è OIL-FREE, non necessita di olio per il suo funzionamento;
- Pistoni interni in PET+PFTE facilmente estraibili per la pulizia;
- Camera di spezzatura interna in acciaio inox con trattamento apposito (brevettato);
- Camera del peso regolabile manualmente con apposita manovella o automaticamente tramite motore-encoder;
- Nastro d'uscita regolabile in inclinazione e facilmente removibile. Tutti i nastri delle SVP-R sono completi di raschiatori removibili.

Le nostre spezzatrici SVP-R sono disponibili in vari modelli, a seconda delle proprie produzioni e dal tipo di grammature che si desidera spezzare.

Sono facilmente abbinabili al nostro arrotolatore a coppo per panettoncino e al dosatore mandapasta, quest'ultimo per consentire un carico omogeneo e lineare durante la produzione.

The new SVP-R divider for panettoncini is similar to the SVP/p2 model (volumetric divider for panettone), stand out in the following features:

- Oversized structure completely in steel mounted on solid feet and equipped with pivoting wheels which ease the moving and cleaning;
- External stainless steel pannells easily removable for the cleaning and equipped with a convenient opening hinge;
- Customizable hopper according to the needs. Micro sanded on the outside and teflon coated on the inside. The hopper is equipped with EasyClean for easy opening;
- Software 4.0 for storing the recipes on a comfortable and intuitive 7" color touch screen;
- Oversized heat exchanger with an hydraulic closed circuit system. The machine is OIL-FREE, which means that it works without mechanical lubrication;
- Internal pistons of PET+PFTE easily removable for the cleaning;
- Internal dividing chamber in stainless steel with special treatment (patented);
- Weight chamber adjustable manually with a specific crank or automatically by motor-encoder;
- Adjustable output belt in angle and easy to remove for a proper cleaning. All SVP-R belts are complete with removable scrapers.

Our SVP-R dough dividers are available in different models, depending on the production and the type of weights you want to divide.

They can be easily combined with our rolling up system for panettoncino and the dough feeder, the latter to allow a homogeneous and linear load during production.

Modello/Model	Produzione/Production	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h		Kg	kW
SVP/R5	4500	1500 x 1476 x 1900	600	5,25
SVP/R6	6000	1600 x 1476 x 1900	690	5,75

