



Spezzatrici Volumetriche

Volumetric Dividers



Spezziamo, pesiamo e formiamo da oltre 30 anni... con la stessa passione.

Dividing, weighing and forming for more than 30 years... with the same passion.

 L'azienda Mfitaly progetta, produce e distribuisce in tutto il mondo attrezzature all'avanguardia per il settore dell'arte bianca.

Specializzati nel mondo dei grandi lievitati d'eccellenza e non solo, realizziamo linee artigianali e industriali per varie tipologie di prodotti, anche molto idratati.

 Mfitaly designs, builds and distributes all over the world state-of-the-art equipment for the world of the white art.

Specialized in the sector of large leavened products of excellence but that's not all, we also create artisanal and industrial lines for various types of products, even very hydrated.

Inquadra il qrcode e guarda il video di come funziona la linea Dynamic
Frame the qrcode and watch the video of how the Dynamic line works



Spezzatrice volumetrica serie SVP/P2

Volumetric divider series SVP/P2



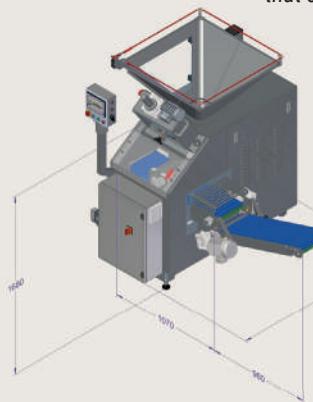
La nuova spezzatrice volumetrica serie SVP-P2 è la nostra versione più automatica che possiamo offrire nel mercato.

La sua struttura è completamente in acciaio, verniciato a polveri, e tutti i carter che la compongono sono completamente in acciaio inox. Viene fornita di serie con le ruote, questo ne permette lo spostamento semplice e veloce. Sono molte le personalizzazioni che si possono fare, dalla capacità della tramoggia al range di spezzatura, oltre che al tipo di nastri. Il campo di applicazione può essere artigianale ed anche industriale grazie all'enorme flessibilità produttiva.



The new volumetric divider series SVP-P2 is our most automatic version that we can offer on the market.

Its structure is completely in steel, powder coated, and all the casings that compose it are completely in stainless steel. Standard is equipped with wheels, this allows it to be moved quickly and easily. There are many customizations that can be made, from the hopper capacity to the dividing range, as well as the type of belts. The field of use can be artisanal and also industrial thanks to the enormous production flexibility.



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	150 - 1300	150 - 650	2020 x 1620 x 1680	690	4
SVP/P2 90	1500	200 - 1700	200 - 950	2020 x 1620 x 1680	690	4
SVP/P2 120	1500	400 - 2500	400 - 1250	2020 x 1620 x 1680	690	4

Spezzatrice volumetrica serie SVP/P4

Volumetric divider series SVP/P4

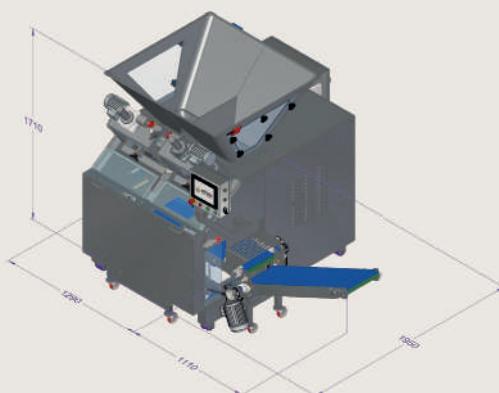


Il modello SVP-P4 si differenzia dalla SVP-P2 per le caratteristiche che la collocano nella fascia medio-alta industria. La doppia testata consente la produzione di 2 o 4 pezzi per ciclo, garantendo una produttività medio o elevata a seconda delle proprie esigenze produttive.



The SVP-P4 model differs from the SVP-P2 for the characteristics that place it in the medium-high industrial range.

The double head allows the production of 2 or 4 pieces per cycle, guaranteeing medium or high productivity according to your production needs.



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/P4	2500 - 5000	300 - 2500	250 - 1250	2400 x 1950 x 1710	1200	5,5

Pacchetto tecnico - software

Il pacchetto tecnico di programmazione per la spezzatrice serie SVP è tra i più collaudati e sicuri che possiamo offrire per questi macchinari, garantendo enormi flessibilità ed adattabilità sia in campo industriale che artigianale. Tutte le regolazioni e personalizzazioni, comprese le velocità produttive, vengono effettuate dal touch screen. Nella versione SVP è possibile eseguire salvataggi sotto forma di ricetta, indicandone il nome o lotto produttivo, oltre che la velocità ed il tipo di pressata.

Il campo di grammature varia a seconda del modello che si andrà a scegliere ed il cambio del peso avviene in modo totalmente automatico e veloce, grazie al motore encoder posizionato nella testata della spezzatrice. Anche il peso è comodamente salvabile in ricetta, consentendo di avere sempre la macchina in posizione, peso e velocità corretta a seconda della ricetta caricata, sempre in modo completamente automatico.

Funzionamento

Il funzionamento delle spezzatrici volumetriche serie SVP/P2 è idraulico a circuito chiuso e con scambiatore di calore, ciò significa che è completamente OIL FREE e non necessita di olio - lubrificazione mentre è in lavorazione, garantendo un prodotto sempre "pulito" e intoccato da oli esterni. Con questa tipologia di sistema è infatti possibile eseguire molteplici regolazioni, dalla pressata all'espulsione, garantendo velocità medie o elevate a seconda delle proprie esigenze produttive, senza alterare la composizione stessa dell'impasto, garantendo il suo normale sviluppo. Le nostre centraline lavorano a pressioni molto basse, questo per conferire il minor stress possibile all'impasto.



Technical package - software

The technical programming package for the divider series SVP is among the most tested and safe that we can offer for these machines, guaranteeing enormous flexibility and adaptability in both the industrial and artisan fields. All adjustments and customizations, including production speeds, are made from the touch screen. In the SVP version it is possible to save in the form of a recipe, indicating the name or production lot as well as the speed and type of pressing. The weight range varies according to the model you choose and the weight change takes place in a totally automatic and fast way, thanks to the encoder motor positioned in the head of the divider.

Even the weight can easily be saved in the recipe, allowing you to always have the machine in the correct position, weight and speed according to the recipe loaded, all in a total automatic way.

Functioning

The operation of the volumetric dividers series SVP/P2 is carried out by an hydraulic closed circuit and with a heat exchanger, this means that it is completely OIL FREE and does not require oil-lubrication while it is being processed, guaranteeing a product that is always "clean" and untouched by external oils. With this type of system it is in fact possible to carry out multiple adjustments, from pressing to ejection, guaranteeing medium or high speeds according to your production needs, without altering the composition of the dough itself, guaranteeing its normal development. Our control units work at very low pressures, this to give the dough the least possible stress.

Funzionamento SVP/P4

Il funzionamento mezzo centralina idraulica a circuito chiuso è il medesimo della versione montata nella SVP/P2, qui viene maggiorato e rinforzato per sopperire a cicli di lavoro continui. Anche la meccanica interna ed il sistema di taglio rimangono invariati ma maggiorati e rinforzati. In questa versione troviamo un pacchetto software dedicato che si differenzia dalla SVP/P2 per l'enorme slot di memoria, ciò permette di salvare anche oltre 100 ricette, personalizzabili nelle velocità, tipologia di pressata, peso e produttività.



Functioning SVP/P4

The functioning of the closed-circuit hydraulic unit is the same as the version mounted on the SVP/P2, here it is increased and reinforced to make up for continuous work cycles. Even the internal mechanics and the cutting system remain unchanged but increased and reinforced. In this version we find a dedicated software package that differs from the SVP/P2 for the huge memory slot, this allows you to save even over 100 recipes, customizable in terms of speed, type of pressing, weight and productivity.

Pulizia

Le spezzatrici volumetriche serie SVP vantano un accorgimento speciale per la fase di pulizia, parte molto importante ad ogni cambio prodotto o fine ciclo produttivo. Tutti i Carter in acciaio inox sono facilmente rimovibili, questo per riuscire a fare una pulizia interna anche delle parti più nascoste, come la centralina ed i pistoni oleodinamici. Tutti i tappetti sono dotati di raschiatori, facilmente rimovibili senza ausilio di smontaggi meccanici da parte degli operatori.

Tutta la testata anteriore è facilmente scomponibile e dà un grosso vantaggio in quanto, allentando il solo pomello, sarà possibile aprire tutta la camera, accedendo alla zona dei pistoni, anch'essi facilmente rimovibili, e alla zona della camera dove avviene il passaggio della pasta. Pochi e semplici passaggi che garantiscono una macchina sempre pulita ed igienizzata per una nuova produzione.

Cleaning

The volumetric dividers series SVP boast a special arrangement for the cleaning phase, an important part at each product change or at the end of the production cycle. All the stainless-steel Carters are easily removable, this in order to be able to carry out an internal cleaning of even the most hidden parts, such as the control unit and the hydraulic pistons. All belts are equipped with scrapers, which can be easily removed without the aid of mechanical disassembly by the operators.

The whole front head can be easily disassembled and gives a big advantage because, by loosening the knob alone, it will be possible to open the whole chamber, accessing the piston area, which can also be easily removed, and the area of the chamber where the dough passes. Few and simple steps that guarantee an always clean and sanitized machine for a new production.

Nella versione SVP/P4 la pulizia della macchina è stata semplificata ulteriormente aggiungendo la possibilità di estrarre totalmente il nastro dalla struttura stessa, questo ne rende l'accesso più semplice oltre che garantire una pulizia più accurata.

Tutti i nastri sono completi del proprio raschiatore e sono, inoltre, facilmente smontabili grazie al kit easybelt.

With the SVP/P4 version the cleaning of the machine has been further simplified by adding the possibility of completely extracting the belt from the structure itself, this makes the access easier as well as ensuring more thorough cleaning.

All belts are equipped with their own scraper and are also easily removable thanks to the easybelt kit.

Finalità di utilizzo SVP/P2

La spezzatrice volumetrica serie SVP/P2 è usata per l'aiuto in laboratori Artigianali ed industriali, grazie all'enorme flessibilità produttiva ed alle innumerevoli regolazioni. Può Lavorare con la spezzata ad un pezzo per battuta o a 2 pezzi per battuta, questo permette alla SVP/P2 un ampio range di grammature di taglio, oltre che ad una velocità produttiva variabile a seconda degli ambiti di utilizzo. La spezzatrice volumetrica permette di porzionare vari impasti di diverse tipologie di farine, anche con percentuali di idratazioni molto elevate. Il campo di utilizzo spazia dai grandi lievitati, come Panettone e Pandoro, fino all'arte bianca come pane, pizza ed anche pinsa, con idratazioni oltre l'80%.

Purpose of use SVP/P2

The volumetric divider series SVP/P2 is used to help in Artisan and industrial laboratories, thanks to the enormous production flexibility and countless adjustments. It can work with one piece per beat or 2 pieces per beat, this allows the SVP/P2 a wide range of cutting weights, as well as a variable production speed according to the areas of use.

The volumetric divider allows you to portion various doughs of different types of flour, even with very high hydration percentages. The field of use ranges from large leavened products, such as Panettone and Pandoro, to white art such as bread, pizza and even pinsa, with over 80% hydration.

Finalità di utilizzo SVP/P4

Questa versione è indicata per uso industriale, la produzione oraria può variare dai 2.000 fino ai 5.000 pz/h e può essere utilizzata in modo continuato 24 h su 24.

Purpose of use SVP/P4

This version is aimed for an industrial use, the hourly production can vary from 2.000 up to 5.000 pcs/h and can work constantly 24 h.





mfitaly

bakery & pastry plant automation

+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com

