






SD


Model SD60/2 - SD80/2 - SD80 - SD100 - SD110 - SD120 - SD130 - SD140 - SD150


 Spezzatrice volumetrica a depressione con dispositivo di arrotondamento a coppo disponibile nella versione a uno o due pistoni.

 Automatic volumetric divider with rounding system. The machine is available with one or two pistons.

 Diviseuse volumétrique à dépression avec un dispositif pour arrondir avec un ou deux pistons.

 Volumetrische Vakuumentrenmaschine mit Abrundvorrichtung, erhältlich mit einem oder zwei Kolben.

 Divisora volumétrica de masa por depresión con dispositivo boleador con teja disponible en versión de uno o dos pistones.

 Тестоделитель объемный вакуумный с устройством округления. В наличии одно- и двухпоршневые модели



Coppo singolo per modello a un pistone

Single channel for model with one piston

Отдельный канал для однопоршневой модели



Doppio coppo fisso per modello a due pistoni


Double fixed channels for model with two pistons


Двойной канал для двухпоршневой модели





SDT


Model SD60/2T - SD80/2T - SD80T - SD100T - SD110T - SD120T - SD130T - SD140T - SD150T

 Spezzatrice volumetrica a depressione con tappeto trasportatore corto o lungo disponibile nella versione a uno o due pistoni.

 Automatic volumetric divider with short or long conveyor belt. The machine is available with one or two pistons.

 Diviseuse volumétrique à depression avec un ou deux pistons et ruban convoyeur court ou long.

 Volumetrische Vakuumtrenmaschine mit kurzem oder langem Förderband, erhältlich mit einem oder zwei Kolben. Divisora volumétrica de masa por depresión con cinta transportadora corta o larga, disponible en versión de uno o dos pistones.

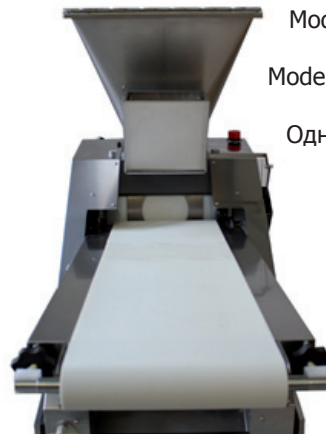
 Тестоделитель объемный вакуумный с коротким или длинным транспортером. В наличии одно- и двухпоршневые модели.



Modello a due pistoni con doppia tendina.

Two pistons model with double curtain.

Модель двухпоршневая с двойной затворкой.



Modello a un pistone.



Model with one piston.


Однопоршневая модель.

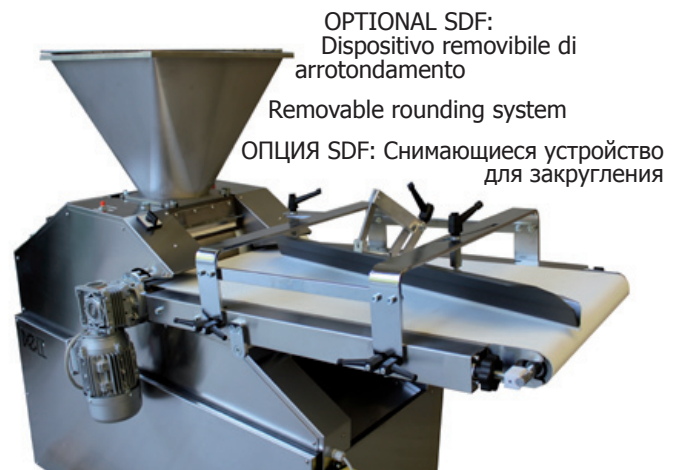


SDF

Model SD80F - SD100F - SD110F - SD120F - SD130F - SD140F - SD150F

 Spezzatrice volumetrica a depressione con dispositivo di formatura per baguettes su tappeto motorizzato indipendente disponibile nella versione a un pistone.
 Automatic volumetric divider with moulding system for baguettes. The conveyor belt is equipped with an independent engine. The machine is available with one piston.
 Diviseuse volumétrique à depression avec un dispositif à un piston pour former baguettes sur un tapis motorisé indépendant.

 Volumetrische Vakuumentrenmaschine mit Baguette-Formvorrichtung auf dem Förderband mit unabhängigem Antrieb, verfügbar auch in der Ausführung mit einem Kolben.
 Divisora volumétrica de masa por depresión con dispositivo formador para baguettes sobre cinta motorizada independiente, disponible en versión de un pistón.
 Тестоделитель объемный вакуумный с устройством формовки заготовок для багетов на автоматизированном ленточном транспортере (независимый привод). В наличии однопоршневая модель.



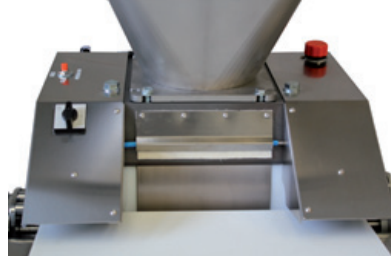
OPTIONALS:



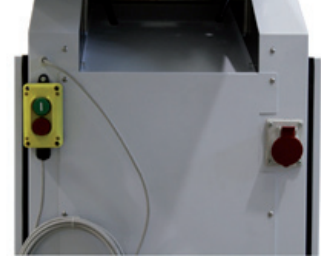
SFA



RS



LU



PL

POT



Spezzatrice volumetrica con sistema a depressione adatta a lavorare paste tenere e di media consistenza con percentuali d'acqua superiori al 55%. L'impasto viene lavorato in modo molto naturale senza essere maltrattato né riscaldato. Utilizzata nel settore della panificazione, nell'industria dolciaria, per la produzione di basi per la pizza e piadine. Costruita in differenti modelli che variano per la propria cilindrata, offre una vasta gamma di pezzature. Variazione della velocità di produzione e regolazione dei pesi, tramite comandi elettrici e variatori di frequenza.

Produzione oraria: da 960 a 2700 pezzi/ora per spezzatrice ad un pistone e da 1920 a 5400 pezzi/ora per spezzatrice a due pistoni.

-Tramoggia di carico in acciaio inox (capacità kg 30 modello standard) e protezione antinfortunistica.

-Nastro trasportatore regolabile in altezza disponibile in due diverse lunghezze per abbinamenti con macchine come arrotondatrici, filonatrici, e formatrici.

-Impianto di lubrificazione a ricircolo d'olio con filtraggio e sensore galleggiante.

-Conta pezzi con stop automatico della pasta.

-Macchina montata su ruote girevoli per lo spostamento.

-Alimentazione a 400 Volt/3 ph. e quadro comandi in bassa tensione.

OPTIONAL A RICHIESTA:

-Tramoggia inox da 80/120/ 200 kg per impasti teneri (min. 55% di acqua). [cod. **TR**]

-Tramoggia inox conica da 50/100 kg per impasti medio-teneri (min. 50% acqua). [cod. **TRC**]

-Trattamento di teflonatura per tramoggia. [cod. **TF**]

-Carter in acciaio inox (anche con comandi sui lati opposti). [cod. **INOX**]

-Alimentazione 230 Volt/3 ph. o 230 Volt/1ph.

-Sistema di raddoppio dei pezzi, solo mod. SD [cod. **RA**] e SDF [cod. **RF**].

-Sfarinatore con regolazione della quantità di farina rilasciata. [cod. **SFA**]

-Raschiatore sotto tappeto. [cod. **RS**]

-Lubrificazione supplementare per tamburo con rubinetto. [cod. **LU**]

-Pulsantiera start and stop per controllo a distanza [cod. **PL**], e presa di potenza [cod. **POT**].

-Cilindro in acciaio inossidabile [cod. **DR**].



Volumetric divider with vacuum system suitable to work soft or medium soft dough containing minimum 55% of water. The dough follows a natural process without being stressed and warmed up. The machine is used in bakery and pastry industry, moreover in the production of pizza and piadine. The machine is available in different models which vary one from the other according to the diameter of the cylinder. That offers the possibility to choose the weight according to each own production. Variations in production speed and weight are guaranteed by electronic controls.

Outputs pcs/h: from 960 to 2700 per hour for one piston machines, from 1920 to 5400 per hour for 2 pistons models. Stainless steel hopper (standard one: 30 kg) equipped with safety device.

Conveyor belt is adjustable in height and is available in two different lengths in order to be easily combined to rounding

or moulding machines for baguettes.

Lubrication of machine is guaranteed by an oil-recirculating system, a filter and a floating device.

Pieces counter with automatic stop when dough finishes.

All machines are equipped with wheels.

Power supply at 400 Volt/3ph and low voltage control device.

OPTIONALS ON REQUEST:

-Stainless steel hopper: 80/120/200 kg for soft dough with min. 55% of water. [cod. **TR**]

-Conical stainless steel hopper: 50/100 kg for medium dough with min. 50% of water. [cod. **TRC**]

-Teflon treatment for hopper. [cod. **TF**]

-Inox cover (also available with pannel controls on the opposite side). [cod. **INOX**]

-Power supply: 230 Volt/3ph or 230 Volt/1ph.

-System to obtain double weight of pieces, only model SD [cod. **RA**] and SDF [cod. **RF**].

-Flour duster with regulating device for released flour. [cod. **SFA**]

-Scraper for belt. [cod. **RS**]

-Supplementary lubrication system for drum with tap. [cod. **LU**]

-“Start” and “Stop” remote control [cod. **PL**], and power supply. [cod. **POT**]

-Stainless-steel cylinder [cod. **DR**].



Diviseuse peseuse volumétrique automatique

pour couper pâte à pain molle et de moyenne consistance avec des pourcentages d'eau supérieurs à 55%. La pâte est travaillée très naturellement et elle n'est pas traitée rudement, ni réchauffée. La machine est utilisée dans l'industrie de la confiserie, dans le secteur de la panification pour la production des bases pour la pizza et la "piadina". La machine est construite dans différents modèles selon la cylindrée et offre un large choix des pièces. Grâce aux commandes électriques et aux variateurs de fréquence il y a différentes vitesses de production et le réglage des poids.

Production horaire: de 960 à 2700 pièces/heure pour la diviseuse avec un piston et de 1920 à 5400 pièces/heure pour la machine avec deux pistons.

-Trémie en inox (capacité de 30 Kg pour le modèle standard) et protection contre les accidents de travail.

-Le ruban convoyeur est réglable en hauteur et disponible dans deux différentes longueurs pour sa combinaison avec d'autres machines arrondisseuses et à mouler.

-L'installation de lubrification à recirculation de l'huile avec un filtre et un capteur flottant.

-Compte-pièces avec blocage automatique de la pâte.

-Machine avec des roulettes pour son déplacement.

-Alimentation à 400 Volt/3 ph et tableau de contrôle à basse tension.

SUR DEMANDE:

-Trémie en inox de 80/120/200 kg pour pâte molle avec min. 55% d'eau. [cod. **TR**]

-Trémie conique en acier inoxydable: 50/100 kg pour pâte de consistance moyenne avec min. 50% d'eau. [cod. **TRC**]

-Trémie en teflon. [cod. **TF**]

-Carter en inox (avec les boutons de commande des côtés opposés). [cod. **INOX**]

-Alimentation 230 Volt/3 ph ou 230 Volt/1 ph.

-Système pour obtenir le double du poids des morceaux, seulement pour les modèles SD [cod. **RA**] et SDF [cod. **RF**].

- Réducteur de farine règle la quantité de farine relachée. [cod. **SFA**]
- Grattoir pour bande transporteuse. [cod. **RS**]
- Système de lubrification supplémentaire pour tambour avec robinet. [cod. **LU**]
- Bouton de start et stop pour contrôle à distance [cod. **PL**], et prise de force. [cod. **POT**]
- Cylindre en inox [cod. **DR**].



Volumetrische Vakuumentrenmaschine zur Verarbeitung von weichem oder normalfestem Teig mit einem Wassergehalt über 55%. Sehr natürliche Verarbeitungsweise des Teigs ohne nachlässige Behandlung oder Erhitzen. Verwendung in der Bäckereibranche, in der Süßwarenindustrie und in der Herstellung von Pizza- und Fladenbrotböden. Erhältlich in verschiedenen Modellen mit unterschiedlicher Drehzahl und großer Stückproduktionsvielfalt. Änderung der Produktionsgeschwindigkeit und Regelung des Gewichts mittels elektrischen Steuerungen und Frequenzreglern. Stundenproduktion: 960 - 2.700 Stück/Stunde für Trennmaschinen mit einem Kolben und 1.920 - 5.400 Stück/Stunde für Trennmaschinen mit zwei Kolben.

- Zufuhrtrichter aus Edelstahl (Fassungsvermögen des Standardmodells: 30 kg) und Unfallschutzvorrichtung.
- Höhenverstellbares Förderband mit zwei unterschiedlichen Längen, kombinierbar mit Abrund-, Stangenform- und Formmaschinen.
- Ölumlaufschmierung mit Filterung und Schwimmersensor.
- Stückzähler mit automatischer Teigstoppvorrichtung.
- Beräderung zur Verschiebung der Maschine.
- Dreiphasige Stromversorgung 400 Volt und NS-Steuertafel.

AUF ANFRAGE:

- Edelstahltrichter: 80 / 120 / 200 kg für weichen Teig mit min. 55% Wasser. [Kode: **TR**]
- Konischer Edelstahltrichter: 50/100 kg für Teig mit mittlerer Festigkeit - min. 50% Wasser. [Kode: **TRC**]
- Teflonbeschichteter Trichter. [Kode: **TF**]
- Edelstahlgehäuse (auch mit Steuerungen an den gegenüber liegenden Seiten). [Kode: **INOX**]
- Stromversorgung: dreiphasig mit 230 Volt oder einphasig mit 230 Volt.
- System um Doppelgewicht von Stücken zu erhalten, nur Modell SD [Kode: **RA**] und SDF [Kode: **RF**].
- Mehldosierer mit Mengenregulierung. [Kode: **SFA**]
- Kratzer für Förderbänder. [Kode: **RS**]
- Zusatzschmierung für Trommel mit Zapfhahn. [Kode: **LU**]
- Start-/Stopp-Bedienpult zur Abstandskontrolle [Kode: **PL**], und Stromversorgung [Kode: **POT**].
- Edelstahl-Zylinder [Kode: **DR**].



Divisora volumétrica de masa con sistema de depresión adecuada para trabajar masas tiernas y de consistencia media con un contenido de agua superior al 55%. La masa se trabaja de un modo muy natural, sin alterarla ni calentarla. Utilizada en el sector de la panificación, en la industria pastelera, en la producción de bases para pizzas y piadinas. Construida en varios modelos de distintas cilindradas, ofrece una amplia gama de tamaños. Variación de la velocidad de producción y regulación del peso, mediante mandos eléctricos y variadores de frecuencia. Producción por hora: de 960 a 2700 piezas/hora por divisora de un pistón, y de 1920 a 5400 piezas/hora por divisora de dos pistones.

- Tolva de carga de acero inoxidable (30 kg de capacidad el modelo estándar) y protección contra accidentes.
- Cinta transportadora de altura regulable disponible en dos longitudes distintas para combinar con otras máquinas: boleadoras, moldeadoras y formadoras.
- Sistema de lubricación por recirculación de aceite con filtro y sensor flotante.
- Cuentapiezas con parada automática de la masa.
- Máquina montada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Alimentación a 400 Volt/3 ph y tablero de mandos de baja tensión.

BAJO PEDIDO:

- Tolva inoxidable de 80 / 120 / 200 kg para pastas suaves con min. 55% de agua. [cod. **TR**]
- Tolva inoxidable cónica para pastas medio suaves con min. 50% de agua. [cod. **TRC**]
- Tolva teflonada. [cod. **TF**]
- Cárter de acero inoxidable (también con mandos sobre los lados opuestos). [cod. **INOX**]
- Alimentación de 230 Volt/3 ph o 230 Volt/1ph.
- Sistema para obtener el doble peso de las piezas solo para modelos SD [cod. **RA**] y SDF [cod. **RF**].
- Espolvoreador de harina con dosificador regulable. [cod. **SFA**]
- Rascador para cinta transportadora. [cod. **RS**]
- Sistema complementario de lubricación para tambor con grifo. [cod. **LU**]
- Mando por pulsadores de marcha/paro para control a distancia [cod. **PL**] y fuente de alimentación [cod. **POT**].
- Cilindro de acero inoxidable [cod. **DR**].



Объемный тестоделитель,

использующий вакуумную систему всасывания, подходит для обработки мягкого теста средней консистенции с содержанием воды более 55%. Обработка замеса осуществляется естественным путем, не повреждая структуру теста и не перегревая его. Тестоделитель используется на предприятиях хлебобулочной и кондитерской промышленности, а также для производства основ для пицц и лепешек. Тестоделитель представлен рядом моделей различной мощности и производственного формата. Изменение скорости производства и регулировка веса производится при помощи электрических органов управления и преобразователей частоты. Производственная мощность от 960 до 2700 шт. в час для тестоделителя с одним рабочим поршнем и от 1920 до 5400 шт. в час для двухпоршневого тестоделителя.

- Загрузочный бункер выполнен из нержавеющей стали (емкость 30 кг в стандартной модели), оборудован защитными устройствами безопасности.
- Ленточный транспортер с регулируемой высотой: в наличии две длины ленты для комплектования с машинами для округления теста, приготовления заготовок для батона и формочным оборудованием.
- Рециркуляционная система смазки с фильтром и поплавковым датчиком.
- Счетчик заготовок с автоматическим остановом.
- Машина оборудована колесиками.
- Питание: 400 вольт/3-фазное и панель управления низкого напряжения.

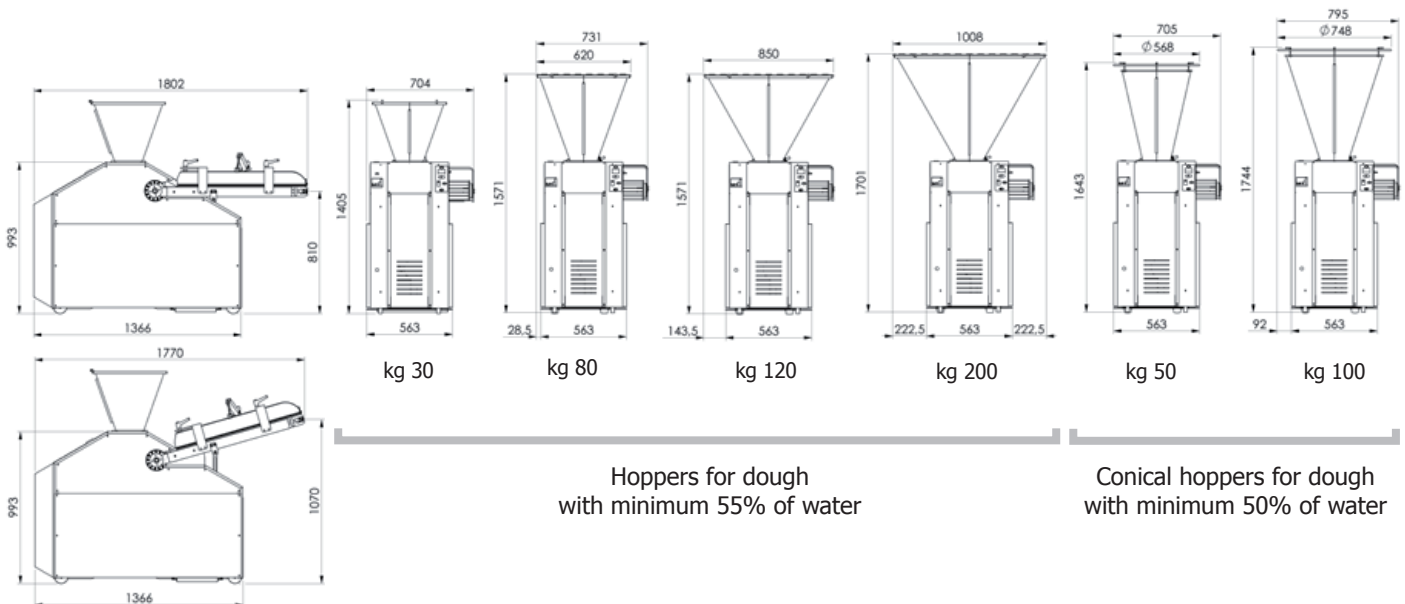
ОПЦИИ ПО ЗАКАЗУ:

- Загрузочный бункер из нержавеющей стали объемом 80 / 120 / 200 кг. per impasti teneri (min. 55% di acqua). [cod. **TR**]
- Загрузочный бункер из нержавеющей стали объемом 50/100 кг для обработки мягкого теста средней консистенции (мин. 50% содержания жидкости). [cod. **TRC**]
- 3 агрузочный бункер с тефлоновым покрытием. [cod. **TF**]
- Картер из нержавеющей стали (включая механизмы управления с противоположных сторон). [cod. **INOX**]
- Питание: 230 вольт/3-фазное или 230 вольт/однофазное
- Система удваивания заготовок , возможна только в моделях SD [cod. **RA**] и SDF [cod. **RF**]
- Устройство для посыпания мукой с регулировкой количества выделяемой муки. [cod. **SFA**]
- Скребок укрепляемый под транспортером. [cod. **RS**]
- Дополнительная смазка для цилиндра с краном. [cod. **LU**]
- Дистанционный кнопочный пульт для запуска и остановки линии [cod. **PL**], и отбора мощности [cod. **POT**].
- Цилиндр из нержавеющей стали. [cod. **DR**]

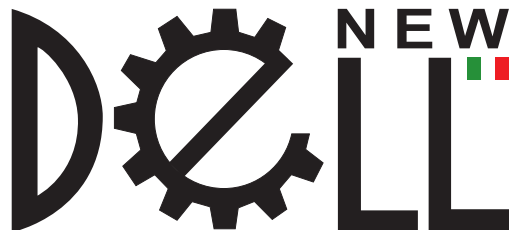
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	Pistone Width of piston Diamètre piston Durchmesser Kolben Diámetro del pistón диаметр поршня (mm)	Pezatura Weight Poids Gewicht Peso вес (gr.)		Pezzi/ora Hourly production Production horaire Produktion je Stunde Producción por hora производительность в час	
		min.	max.	min.	max.
SD60/2	n°2 Ø 60	20	220	1920	5400
SD80/2	n°2 Ø 80	30	370		
SD80	Ø 80			960	2700
SD100	Ø 100				
SD110	Ø 110				
SD120	Ø 120				
SD130	Ø 130				
SD140	Ø 140				
SD150	Ø 150				

PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT PESO - BEC	kg	520
POTENZA MOTORE PRINCIPALE - POWER OF PRIMARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR PRIMAIRE - LEISTUNG DES HAUPTMOTORS POTENCIA DEL MOTOR PRINCIPAL - ПЕРВИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	2,2
POTENZA MOTORE SECONDARIO - POWER OF SECONDARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR SECONDAIRE - LEISTUNG DES SEKUNDÄRMOTORS POTENCIA DEL MOTOR SECUNDARIO - ВТОРИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	0,25
FREQUENZA DI FUNZIONAMENTO - OPERATING FREQUENCY FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT - BETRIEBSFREQUENZ FRECUENCIA DE FUNCIONAMIENTO - РАБОЧАЯ ЧАСТОТА	Hz	50/60

Tramogge - Hoppers - Trémies - Trichter - Tolvas - бункеры



NEW DELL
di Dell'Oro Gabriele
via Piedimonte 16
23868 Valmadrera (LC) Italy



tel: +39 0341 201556
fax: +39 0341 206082
cell: +39 392 1586583
skype: gabriele.delloro

gabriele.delloro@newdell.it

www.newdell.it