



SVI

INDUSTRIAL AUTOMATIC
VOLUMETRIC DIVIDER ROUNDER



CSC  **SARTORI**
THE MECHANICS BEHIND THE FLAVOR

BREAD & PIZZA SOLUTIONS - MADE IN ITALY

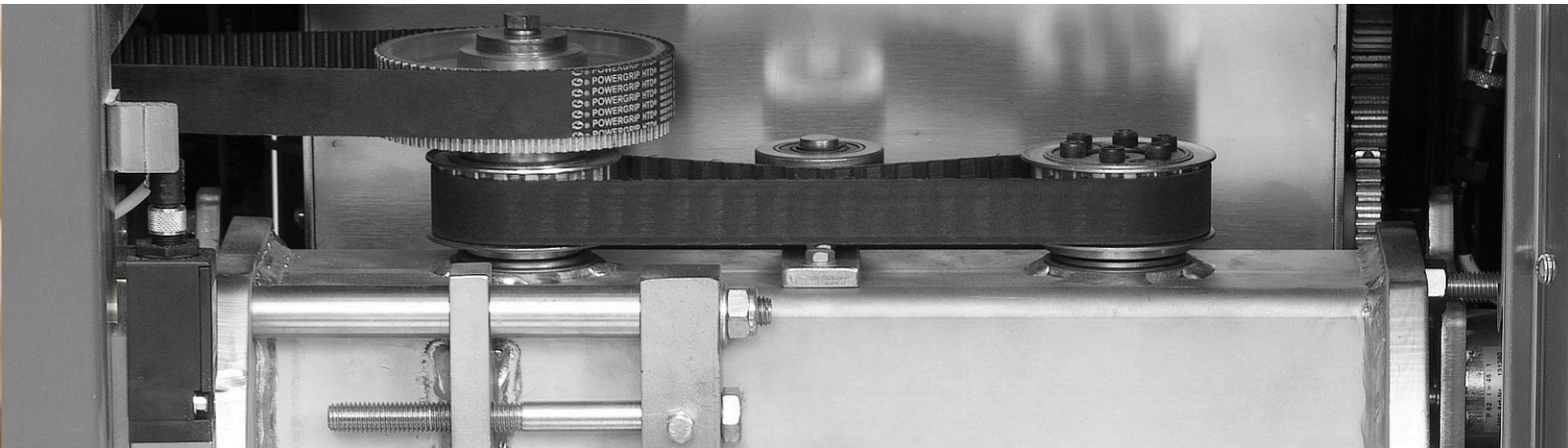


OVER
250
TYPES OF BREAD

La SVI è una spezzatrice arrotondatrice completamente automatica dotata di un sistema altamente sofisticato per la produzione della maggior parte de tipi di pasta, versione standard digitale con Touch-screen panel.

La SVI è una spezzatrice arrotondatrice completamente automatica dotata di un sistema altamente sofisticato per la produzione della maggior parte de tipi di pasta, versione standard digitale con Touch-screen panel.

4 . **5** . **6**
ROWS ROWS ROWS



TECHNICAL SPECIFICATIONS

MACHINE MODEL SVI

DIMENSIONS	cm	200 x 102 x 180 h
EXIT BELT LENGTH*	cm	110
NET WEIGHT	kg	750
PACKING DIMENSIONS	cm	130 x 115 x 205 h
PACKING WEIGHT in CRATE	kg	900
INSTALLED POWER	kW	2,4

*Other length and versions available on request

4 ROWS
max 6000/h

5 ROWS
max 7500/h

6 ROWS
max 9000/h

SVI4-SA

gr min.	gr max.
20	60
35	100
40	130
100	200
150	280

SVI5-SA

gr min.	gr max.
20	60
35	100
40	130
60	150
100	200

SVI6-SA

gr min.	gr max.
20	60
35	100
40	130

SVI4-DA

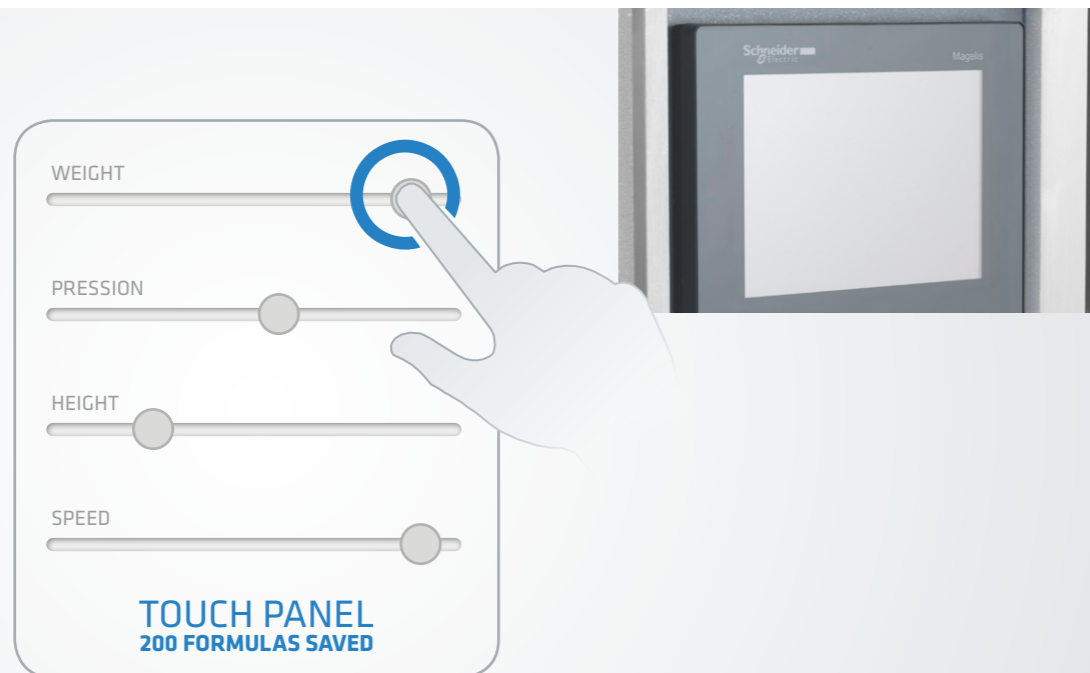
gr min.	gr max.
20	110
30	150
40	200
80	280

SVI5-DA

gr min.	gr max.
20	110
30	150
40	200

SVI6-DA

gr min.	gr max.
20	110
30	130



** The weight in grams range depends on dimensions of the hexagons in use. The indicated dough range is the effective potential of the machine. Weights and measures are not binding. CSC SARTORI TRADE s.r.l. reserves the right to effect changes without notice

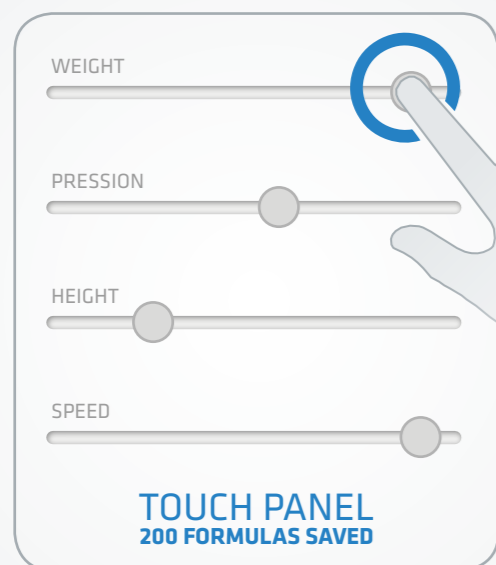


OVER
250
TYPES OF BREAD

The SVI is a fully automatic divider rounder with highly sophisticated system for production of most types of pasta; standard machine equipped with digital touch-screen panel.

La SVI è una spezzatrice arrotondatrice completamente automatica dotata di un sistema altamente sofisticato per la produzione della maggior parte de tipi di pasta, versione standard digitale con Touch-screen panel.

4 . 5 . 6
ROWS ROWS ROWS



1ST
GOOD REASON



MORE FLOUR

Flour dusters system internal and external that allow the operation without the use of oil in contact with the dough.

Sistema di sfarinatori interni ed esterni che permettono il funzionamento senza utilizzo di Olio a contatto con l'impasto

2ND
GOOD REASON

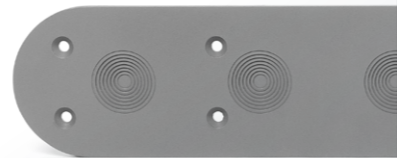


ANTI-STRESS

Innovative system that allows to as less as possible stress on the dough, to a processing optimally dough.

Sistema innovativo per stressare il meno possibile la pasta, per una lavorazione ottimale dell'impasto

3RD
GOOD REASON

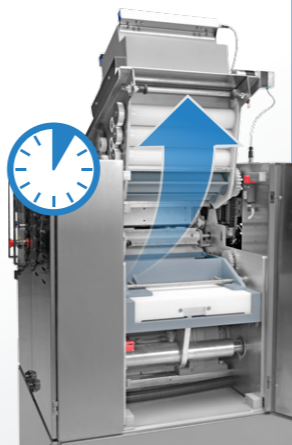


EASY ROUNDING

With "two click" get a high working range, without to remove no mechanical parts.

Con "2 click" si ottiene un alto range di lavoro, senza la necessità di rimuovere nessuna parte meccanica.

4TH
GOOD REASON



FAST CLEANING

Designed to be clean in all its parts quickly and optimally.

Studiata per essere pulita in tutte le sue parti in modo veloce ed ottimale

5TH
GOOD REASON



READY TO CONNECTION

Easy to connect to other production lines and arranged for remote support on-line.

Facile da connettere ad altre linee di produzione e predisposta per teleassistenza on-line

MORE FLOUR

Flour dusters system internal and external that allow the operation without the use of oil in contact with the dough.

Sistema di sfarinatori interni ed esterni che permettono il funzionamento senza utilizzo di Olio a contatto con l'impasto

ANTI-STRESS

Innovative system that allows to as less as possible stress on the dough, to a processing optimally dough.

Sistema innovativo per stressare il meno possibile la pasta, per una lavorazione ottimale dell'impasto

EASY ROUNDING

With "two click" get a high working range, without to remove no mechanical parts.

Con "2 click" si ottiene un alto range di lavoro, senza la necessità di rimuovere nessuna parte meccanica.

FAST CLEANING

Designed to be clean in all its parts quickly and optimally.

Studiata per essere pulita in tutte le sue parti in modo veloce ed ottimale

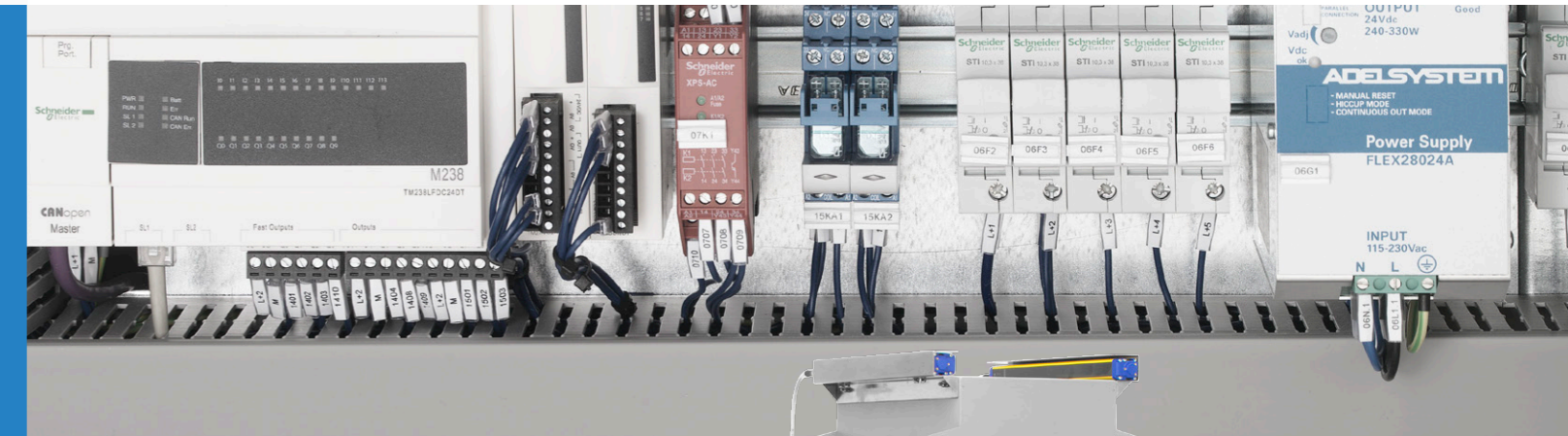
READY TO CONNECTION

Easy to connect to other production lines and arranged for remote support on-line.

Facile da connettere ad altre linee di produzione e predisposta per teleassistenza on-line

Divider rounder with 4-5 or 6 rows, suitable for dividing and rounding dough, which undergoes further processing to obtain round, moulded, pita, pizza bread, hamburger buns ,finger rolls, Bolillos and Tellera. The machine is adapted to work soft-dough, semi-hard and hard dough, it's equipped with Teflon hopper with star cut system. It's possible adjustment rounding speed and weight range during work without stopping the production progress.

Spezzatrice arrotondatrice a 4 5 o 6 file adatta per spezzare ed arrotondare la pasta, che sottoposta ad ulteriori lavorazioni permette di ottenere pane rotondo, stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza, bolillos e tellera. La macchina è adattata per lavorare paste tenere e semidure, ed è dotata di una tramoggia teflonata della capacità di 40 kg con sistema di dosatura a stella. Durante il lavoro è possibile regolare la velocità di arrotondatura e modificare il peso del prodotto senza necessità di fermare il ciclo produttivo.





CSC SARTORI TRADE s.r.l.

VIA PIOVEGO PRIMA STRADA, 9
35010 ARSEGO • PADOVA • ITALY

TEL +39 049 - 5742899
FAX +39 049 - 9334270



WWW.CSC-SARTORI.COM
TRADE@CSC-SARTORI.COM