



SPEZZATRICE ARROTONDATRICE SEMI-AUTOMATICA
SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER-ROUNDER
DIVISEUSE - BOULEUSE SEMIAUTOMATIQUE
HALBAUTOMATISCHER TEIGTEILER-RUNDWIRKER
DESPEZADORA-BOLEADORA SEMIAUTOMATICA



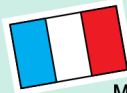
Macchina di moderna concezione, in pochi secondi spezza e arrotonda l'impasto senza maltrattarlo. Particolarmente indicata per la produzione di panini ed altri prodotti rotondi. La spezzatura é fatta da una corona di lame in acciaio inox che viene abbassata manualmente attraverso l'asta posta sopra la macchina. L'arrotondamento avviene in modo automatico grazie all'oscillazione del vassoio comandato dalla leva verticale posta sul lato della macchina. É possibile selezionare, attraverso un indice graduato, posto sulla testa della macchina, l'altezza della camera di arrotondamento in modo da adattarla alle diverse pezzature. La ribaltabilità della testa permette di effettuare la pulizia della macchina con la massima facilità.

- Caratteristiche tecniche:**
- Coltelli in acciaio inox
 - Struttura in ghisa e carpenteria
 - Testata ed anello in POM-C
 - Moto oscillatorio del piatto su guide ingrassate
 - Trasmissione a cinghie
 - Mobile su ruote
 - Dotazione: tre piatti in ABS



A machine of modern conception, to divide and round the dough in a few seconds without damaging it up. Highly suitable for the production of buns and any rounded product likewise. The cut is accomplished by a stainless steel crown of blades which is manually lowered by a bar positioned over the machine. The rounding is automatic due to the oscillatory movement of the tray controlled by the bar positioned on the side of the machine. The height of the rounding chamber can be set to different loaf sizes through the graduating scale positioned on the machine head. The overturning of the head allows a perfectly easy cleaning.

- Technical features:**
- Stainless steel knives
 - Cast iron and steel structure
 - Dough press and ring made in POM-C
 - Oscillating tray on greased rails
 - Belt drive
 - Wheel mounted
 - Equipped with three plates in ABS



Machine de conception moderne, en peu de secondes elle découpe et enroule la pâte sans la maltraiter. Elle est spécialement indiquée pour la production de petits pains et d'autres produits ronds. Le découpage est fait par une étoile de lames en acier inoxydable qui est baissée manuellement par le moyen d'une tige placée au dessus de la machine. L'enroulement se fait automatiquement grâce à l'oscillation du plateau commandé par le levier vertical placé sur le côté la machine. Il est possible de sélectionner, par le moyen d'un indicateur gradué sur la tête de la machine, la hauteur de la chambre d'enroulement pour l'adapter aux différents formats. Le renversement de la tête permet d'effectuer le nettoyage de la machine avec la plus grande de facilité.

- Caracteristiques Techniques:**
- Couteaux en acier inoxydable
 - Structure en fonte et acier
 - Presse et arc en POM-C
 - Mouvement oscillatoire du plateau sur guides graissés
 - Transmissions par courroies
 - Mobile sur roues
 - Equipement de trois plateaux en ABS



Moderne Maschine, die den Teig in wenigen Sekunden teilt und auf schonende Weise rundwirkt. Sie eignet sich besonders zur Herstellung von Brötchen und anderen runden Produkten. Die Teigteilung erfolgt durch einen Edelstahl Messerstern, der manuell, mittels eines Hebels oben an der Maschine, abgesenkt wird. Die Rundwirkung erfolgt vollautomatisch dank der Rotation des Schwingtellers; sie kann mittels des vertikalen Hebels vorne an der Maschine gesteuert werden. Die Höhe der Rundwirkkammer kann mittels eines stufenweisen Schalters, der sich auf dem Kopf der Maschine befindet, gewählt werden. Die Möglichkeit, den Kopf hochzuklappen, ermöglicht eine einfache Reinigung der Maschine.

- Technische Daten:**
- Inox-Edelstahlmesser
 - Struktur aus Gußeisen und Stahl
 - Druckplatte und Mantelring auf POM-C
 - Schwingende Tellerbewegung auf Führung in Fettbad
 - Riemenantrieb
 - Fahrbar auf Rädern
 - Ausgerüstet mit drei Teigbehälter auf ABS

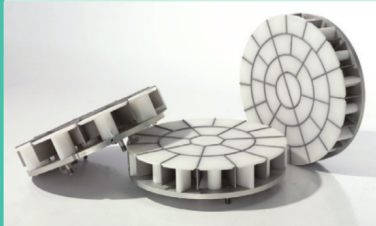


Es una máquina de moderna concepción, en pocos segundos trocea y redondea el empaste sin maltratarlo. Está especialmente indicada para la producción de panecillos y otros productos redondos. El troceado se hace por medio de una laminas de corte en acero inoxidable que se baja manualmente por medio de una manilla situada de perfil de la máquina. Es posible seleccionar, por medio de un índice graduado que encontramos en la cabeza de la máquina, la altura de la cámara de redondeado, para poder adaptarla a los distintos troceados. La facilidad de volutar la cabeza de la máquina permite efectuar una limpieza con la máxima facilidad.

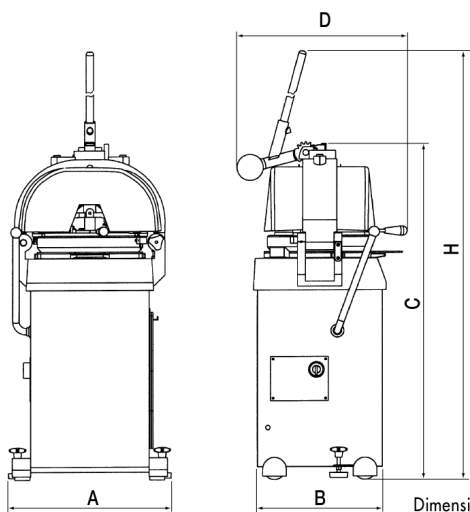
- Características Técnicas:**
- Cuchillas en acero inoxidable
 - Estructura en ghisa y acero
 - Prensa y aro en POM-C
 - Movimiento oscilatorio, bandeja con baño de grasa
 - Transmisión a correas
 - Equipada con ruedas
 - Dotada de 3 platos en ABS



Disponibile anche nella versione con testa intercambiabile (modelli SAM EX)
Also available with interchangeable head (models SAM EX)
Disponible aussi avec tête interchangeable (modèles SAM EX)
Auch mit auswechselbaren Kopf (Modell SAM EX)
También disponible con cabeza intercambiable (Modelos SAM EX)



Pasta spezzata ed arrotondata
Cut and rolled dough
Pâte coupé et arrondie
Geteilter und rundgewirkter Teig
Pasta troceada y redondeada



Dimensioni ingombro - Overall dimension - Abmessungen
Dimensions d'encombrement - Dimensiones en el espacio

	A	B	C	D	H
(cm)	62	47	138	68	210

Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezzi Pcs Pièces Stückzahl Piezas	Peso Impasto Dough weight Poids pâton Teigeinlage Peso masa	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensions	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso
	n.	Min (gr) Max (gr)	gr	Kw Hp	kg
SAM 15 SAM 15 EX	15	900 3000	65-200*	0,55 0,75	285
SAM 22 SAM 22 EX	22	900 3000	40-135*	0,55 0,75	285
SAM 30 SAM 30 EX	30	900 3000	30-90*	0,55 0,75	285
SAM 36 SAM 36 EX	36	900 3000	25-80*	0,55 0,75	285
SAM 15 M SAM 22 M SAM 30 M	15 22 30	900 3650 900 3650 900 3650	80-220* 55-150* 40-110*	0,55 0,75 0,55 0,75 0,55 0,75	285 285 285

*Pezzatura variabile in base alla densità della pasta - Weight depending on dough consistency - Le poids dépend de la consistance de la pâte - Teigteilung abhängig von der Teigdichte - El peso depende de la consistencia de la masa