

SIGMA^{Srl}

BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT



Linea SPA / SPM SPA / SPM Line

Spezzatrici arrotondatrici automatiche e semi-automatiche
Automatic and semi-automatic bun dividers



SIGMA^{Srl}
BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

- Versione a 30 divisioni: La macchina che ogni fornaio, pasticcere che faccia del pane arrotondato di piccola o media dimensione dovrebbe avere.
- Versione a 15 o 22 divisioni: La macchina ideale per ogni pizzeria che voglia ottenere un prodotto di qualità risparmiando tempo.
- *Version of 30 division: Every bakery or pastry maker that produces small to medium rolled breads should have this machine.*
- *Version of 15 or 22 division: This machine is ideal for pizzerias desiring both product quality and time savings.*



Spezzatrice arrotondatrice automatica SPA 15-22-30

- Sistema di arrotolamento che replica perfettamente il movimento della mano dell'uomo per trattare dolcemente l'impasto.
- Testata in ghisa.
- Coltelli in acciaio inox 18/10.
- Piatti in policarbonato alimentare per una lunga durata.
- Struttura in acciaio elettrosaldata e verniciata a forno.
- Regolazione della corsa in funzione delle pezzature da arrotolare.
- Linea automatica con pressata e taglio tramite pistone idraulico.
- Arrotondamento in automatico.
- Macchina montata su ruote e dotata di piedini antivibranti. Testa ed anello divisore facilmente removibili per una rapida pulizia.



Automatic bun divider SPA 15-22-30

- Bread rolling system which perfectly imitates the movement of the human hand, for delicate dough handling.
- Cast iron head.
- 18/10 stainless steel blades.
- Plates in foodstuffs polycarbonate for long-standing.
- Structure in electrowelded steel with oven-painted finish.
- Stroke adjustment according to the number of pieces to be rolled.
- Automatic line with pressing and cutting through hydraulic piston.
- Automatic rounding.
- Wheel-mounted machine equip-ped with anti-vibration feet. The head and divider ring are easily removable for rapid cleaning.



Spezzatrice arrotondatrice semi-automatica SPM 15-22-30

- Sistema di arrotolamento che replica perfettamente il movimento della mano dell'uomo per trattare dolcemente l'impasto.
- Testata in ghisa.
- Coltelli in acciaio inox 18/10.
- Piatti in polietilene alimentare.
- Struttura in acciaio elettrosaldata e verniciata a forno.
 - Regolazione della corsa in funzione delle pezzature da arrotolare.
 - Linea semiautomatica con maniglia per abbassamento testata, taglio e arrotondamento automatico.
 - Macchina montata su ruote e dotata di piedini antivibranti. Testa ed anello divisore facilmente removibili per una rapida pulizia.



Semi-automatic bun divider SPM 15-22-30

- Bread rolling system which perfectly imitates the movement of the human hand, for delicate dough handling.
- Cast iron head.
- 18/10 stainless steel blades.
- Food industry-quality polyethylene plates.
- Structure in electrowelded steel with oven-painted finish.
- Stroke adjustment according to the number of pieces to be rolled.
- Semi-automatic line with lever for lowering the head, and automatic cutting and rounding.
- Wheel-mounted machine equip-ped with anti-vibration feet. The head and divider ring are easily removable for rapid cleaning.



	SPA 15	SPA 22	SPA 30	SPM 15	SPM 22	SPM 30
Capacità pasta <i>Dough capacity</i>	4000 gr	4000 gr	4000 gr	4000 gr	4000 gr	4000 gr
Pezzature n°. <i>No. of pieces</i>	15	22	30	15	22	30
Peso pezzature <i>Weight per piece</i>	80/260 gr	50/180 gr	40/135 gr	80/260 gr	50/180 gr	40/135 gr
Dimensioni <i>Dimensions</i>	73x73x145 cm	73x73x145 cm	73x73x145 cm	73x73x145 cm	73x73x145 cm	73x73x145 cm
Peso <i>Weight</i>	358 kg	358 kg	358 kg	358 kg	358 kg	358 kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	1,25 kw	1,25 kw	1,25 kw	0,5 kw	0,5 kw	0,5 kw