



-  **Spezzatrice Automatica**
-  **Automatic Divider**
-  **Diviseuse Automatique**

mod. **SP 240**

SP 240 ♦ **SPEZZATRICE AUTOMATICA** con regolazione manuale a 3 velocità del dispositivo di taglio. Sistema di taglio a coltelli intercambiabili a 1, 2, 3, 4, 6 file per paste molli TIPO CIABATTA e TIPO CASERECCIO e per pezzature da 25 a 1200 gr. Variazione manuale dello spessore e della velocità del coltello. Nastro introduttore di 240 mm di larghezza utile. Variazione automatica della velocità di produzione. Vano porta coltelli. Cassetto per raccolta pezzi in uscita in acciaio inox.

SP 240/C ♦ **MACCHINA come mod. SP 240** ma con regolazione automatica della velocità del coltello di spezzatura per l'ottenimento del peso impostato e variazione manuale dello spessore. Possibilità di ottenere una pezzatura più varia rispetto al modello SP 240. Pannello comandi Touch Screen di facile utilizzo.

Opzionale

- Filonatore a tavola regolabile per la formatura di "francesini".
- Sfarinatore su nastro di introduzione o su testata (da specificare).
- Dispositivo di filonatura su tappeto uscita pezzi.
- Carter inox.
- Macchina interamente in acciaio inox.

SP 240 ♦ **AUTOMATIC DIVIDER** with manual adjustment at 3 speeds of the cutting device. Cutting system by interchangeable knives at 1, 2, 3, 4, 6 rows for soft dough like CIABATTA and CASERECCIO for weight range from 25 to 1200 gr. Manual adjustment of thickness and speed of the cutting knife. Inlet belt 240 mm useful width. Automatic variator of the speed production. Knives holder space. Stainless steel drawer for the collection of outlet pieces.

SP 240/C ♦ **Machine like mod. SP 240** but with self-adjustment of the knife speed in order to obtain the set weight and manual thickness adjusting. Possibility to get more different weight ranges compared with mod. SP 240. Touch Screen control panel easy to use.

Optional

- Long-loaf moulder with adjustable table for the moulding of small french loaves.
- Flour duster placed on the inlet belt or on the head (to specify).
- Long-loaf moulding device on the outlet belt.
- Stainless steel covers.
- Completely stainless steel machine.

SP 240 ♦ **DIVISEUSE AUTOMATIQUE** avec réglage manuel à 3 vitesses du dispositif de découpe. Découpage par couteaux interchangeables à 1,2,3,4,6 files pour pâtes molles comme CIABATTA et CASERECCIO et pour poids de 25 à 1200 gr. Variation manuel de l'épaisseur et de la vitesse du couteau. Tapis d'introduction de 240 mm. de largeur utile. Changement automatique de la vitesse de production. Espace pour couteaux. Tiroir en acier inox pour les pièces de pâte en sortie.

SP 240/C ♦ **Machine comme mod. SP 240** mais avec réglage automatique de la vitesse du couteau de découpe pour l'obtention du poids établi et variation manuelle de l'épaisseur. Possibilité d'obtenir des poids plus variés par rapport au model SP 240. Panneau de commande 'Touch screen' facile à utiliser.

Option

- Dispositif à produire le pain long à table réglable pour la production de 'petites baguettes'.
- Tamiseur sur tapis d'introduction ou sur tête (à spécifier).
- Dispositif à produire le pain long sur le tapis de sortie des pièces.
- Carter en acier inox.
- Machine complètement en acier inox.

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motori Motors power Puissance moteurs kW	Dimensioni Size Dimensions (LxPxH) mm	Dimensioni imballo Packaging size Dimensions emballage (LxPxH) mm	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Massa con imballo Mass with packaging Masse avec emballage kg
SP 240	0.37	1885 x 770 x 1335	2200 x 1140 x 1850	370	440
SP 240/C	0.37	1885 x 770 x 1335	2200 x 1140 x 1850	-	-

SP 240 SP 240/C	Produzione oraria max. - Max hourly production - Production horaire max.				
	1 fila - 1 row - 1 file	2 file - 2 rows - 2 files	3 file - 3 rows - 3 files	4 file - 4 rows - 4 files	6 file - 6 rows - 6 files
1ª vel. - 1 st speed - 1 ^{ère} vit.	1050	2100	3150	4200	6300
2ª vel. - 2 nd speed - 2 ^{ème} vit.	2050	4100	6150	8200	12300
3ª vel. - 3 rd speed - 3 ^{ème} vit.	2950	5800	8850	11800	17700

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: sottoriva@sottoriva.com