



# **SPEZZATRICI & SPEZZARROTONDATRICI**

[WWW.SIGMASRL.INFO](http://WWW.SIGMASRL.INFO)



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

# SPEZZATRICI ESAGONALI E QUADRE

## MANUALI - SEMIAUTOMATICHE - AUTOMATICHE



Le spezzatrici presentate sono concepite per dividere pastoni di pasta da pane in 37 pezzi di forma esagonale. I pezzi di pasta possono essere utilizzati per pane soffiato oppure successivamente arrotondati o arrotolati per tutte le forme desiderate.



The presented dividers are planned to divide batches of dough for bread in 37 pieces of hexagonal shape. The pieces of dough can be used for puffed bread or they can be rounded or rolled afterwards to obtain any desired shape.



Diese Spezialmaschine stellt aus Botteigrollen 37 sechseckiggeformte Brotteile her. Die Brotstücke können danach für innen hohle Brötchen oder für andersförmig gewünschte Brötchen verarbeitet werden.



Les machines à couper la pâte à pain en hexagone présentées sont conçues pour diviser les pâtons de pâte à pain en 37 morceaux de forme hexagonale. Les morceaux de pâte peuvent être utilisés pour le pain soufflé ou ils peuvent être successivement arrondis ou enroulés pour obtenir toutes les formes souhaitées.

| Mod.          | Kw   | Descrizione              | Range Grammi | Range Once | Dimensione | Peso in kg |
|---------------|------|--------------------------|--------------|------------|------------|------------|
| <b>SME 37</b> |      | spez. esagonale. manuale | 37           | 30-130     | 54x62x116  | 175        |
| <b>SE 37</b>  | 0,75 | spez. esagonale. manuale | 37           | 30-130     | 54x62x116  | 230        |

SQ SA



SME 37

SQM 2



SE 37

SQ



Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di paste tenere per baguette, filoni, ecc. Vengono prodotti pezzi rettangolari in varie divisioni e pezzature che successivamente possono essere formati o filonati. Le caratteristiche sono:

- Struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldata
- Le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox oppure in polietilene alimentare
- Servomeccanismi azionati da centralina idraulica
- Tempo di pressatura regolabile da PLC
- Ciclo di pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatico
- Pulsante per pulizia coltelli.



This machine is especially suitable to divide soft doughs for baguette, long loafs, etc. It produces rectangular pieces in various divisions and sizes and afterwards they can be shaped or extended. The characteristics are:

- Structure of electrowelded steel sheet
- Parts in contact with the dough are in stainless steel or in polyethylene suitable for food
- Servomechanisms moved by an hydraulic station
- Pressing time can be regulated by PLC
- Working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic.
- Button for knives cleaning.



Diese Maschine ist besonders für die Zubereitung von Baguette und Stangenbrot aus weichem Teig geeignet. Es können verschiedengroße rechteckige Brotteile hergestellt werden, die anschließend beliebig weiterverarbeitet werden können. Beschaffenheit der Maschine:

- elektrogewweißte Stahlstruktur
- Teile, die mit dem Teig in Berührung geraten sind aus INOX- Stahl oder Polyäthylen für Speisen
- Hydraulische Bedienung der Servoeinrichtungen
- Regulierbare Presszeit durch PLC
- Vollkommen automatisierter Arbeitsablauf für die Pressung, Zerstückelung und Deckelöffnung
- Knopf für die Messerreinigung.



La machine est particulièrement adaptée pour couper la pâte molle pour les baguettes, ficelle, etc. Des morceaux de divisions et pressages variés sont produits et peuvent successivement être formés et allongés. Les caractéristiques sont :

- Structure en tôle d'acier électro-soudée
- Les parties en contact avec le pétrissage sont en acier inox ou en polyéthylène alimentaire
- Servomécanismes actionnés par la centrale hydraulique
- Temps de pressage réglable par PLC
- Cycle de pressage, coupe et ouverture du couvercle complètement automatique
- Bouton pour le nettoyage des couteaux.

| Mod.             | kw   | Descrizione                                  | Range Grammi | Range Once | Dimensioni   | Peso in kg |
|------------------|------|----------------------------------------------|--------------|------------|--------------|------------|
| <b>SQM 20</b>    | 0,75 | spezzatrice quadra manuale                   | 80 / 350     | 2,8 / 12,3 | 615x685x1100 | 240        |
| <b>SQ 20</b>     | 0,75 | spezzatrice quadra automatica                | 150 / 800    | 5,3 / 28,0 | 615x685x1100 | 250        |
| <b>SQ 24</b>     | 0,75 | spezzatrice quadra automatica                | 120 / 650    | 4,3 / 22,9 | 615x685x1100 | 250        |
| <b>SQ 30</b>     | 0,75 | spezzatrice quadra automatica                | 90 / 530     | 3,2 / 18,7 | 615x685x1100 | 250        |
| <b>SQ 20 SA</b>  | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica            | 150 / 800    | 5,3 / 28,0 | 615x685x1100 | 240        |
| <b>SQ 24 SA</b>  | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica            | 120 / 650    | 4,3 / 22,9 | 615x685x1100 | 240        |
| <b>SQ 30 SA</b>  | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica            | 90 / 530     | 3,2 / 18,7 | 615x685x1100 | 240        |
| <b>SQ 20 SAM</b> | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica maggiorata | 150 / 1000   | 5,3 / 35,2 | 615x685x1100 | 240        |

# SPEZZATRICI & PRESSABURRO

## CON GRIGLIA

### SEMIAUTOMATICHE



Le spezzatrici semi-automatiche con griglia sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello.

Le presse per burro e pasta semi-automatiche con griglia sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. Inoltre hanno il vantaggio della flessibilità, cioè ad esse, si possono abbinare diversi tipi di griglie per poter tagliare la pasta in svariate forme.

Le griglie come da immagini sotto riportate, possono avere forme e numero di divisioni di vario tipo, in modo da trovare sempre la misura richiesta, rendendo la macchina veramente versatile.



Semi-automatic dividing machines with grid are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. Semi-automatic butter and dough presses with grid are machines that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times. They also have the advantage of flexibility, as different types of grids can be combined with them to cut the dough into a variety of shapes. As shown in the images below, the grids can have shapes and number of divisions of various types, so that the size required can always be found, making the machine truly versatile.



Die halbautomatischen Teigteilmaschinen mit Gitter sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. Die halbautomatischen Butter- und Teigpressen mit Gitter sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollfertige Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. Daneben bieten sie den Vorteil ihrer Flexibilität, denn sie können mit verschiedenen Gittertypen kombiniert werden, mit denen der Teig in unterschiedliche Formen geteilt werden kann. Die unten abgebildeten Gitter können verschiedene Formen und Unterteilungen haben, so dass stets die gewünschte Größe verfügbar ist und die Maschine wirklich äußerst vielseitig eingesetzt werden kann.



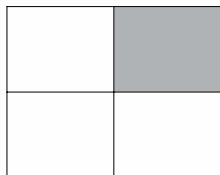
Les diviseuses semi-automatiques avec grille sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. Les presses pour beurre et pâte semi-automatiques avec grille sont des machines qui permettent de comprimer de la pâte et des graisses en blocs, prêts à être laminés, en réduisant ainsi les temps de travail. Elles ont aussi l'avantage de la flexibilité, car il est possible de leur associer divers types de grilles pour pouvoir couper la pâte suivant des formes différentes. Les grilles, comme l'illustrent les images ci-dessous, peuvent avoir des formes et un nombre de divisions de différents types, de manière à toujours obtenir la mesure désirée, en rendant la machine très flexible.



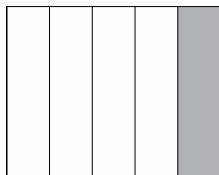
# SPEZZATRICI & PRESSABURRO

## CON GRIGLIA

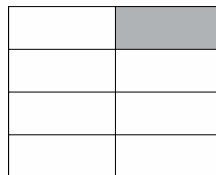
### SEMIAUTOMATICHE



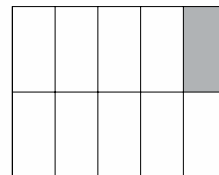
Griglia / Grid  
**4 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**254x202 mm**



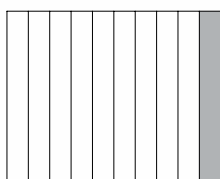
Griglia / Grid  
**5 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**100x400 mm**



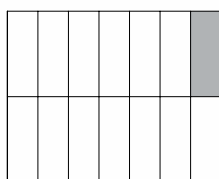
Griglia / Grid  
**8 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**250x100 mm**



Griglia / Grid  
**10 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**100x200 mm**



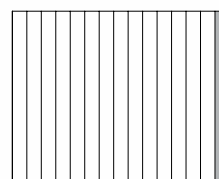
Griglia / Grid  
**10 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**50x400 mm**



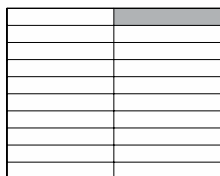
Griglia / Grid  
**14 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**70x200 mm**



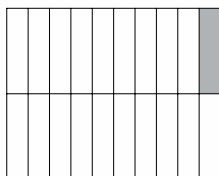
Griglia / Grid  
**15 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**170x80 mm**



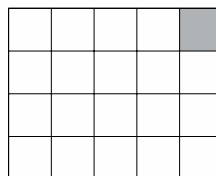
Griglia / Grid  
**15 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**31x400 mm**



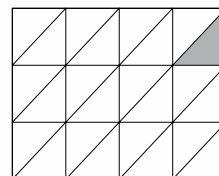
Griglia / Grid  
**16 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**250x50 mm**



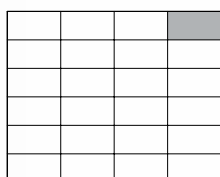
Griglia / Grid  
**20 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**50x200 mm**



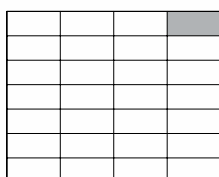
Griglia / Grid  
**20 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**100x100 mm**



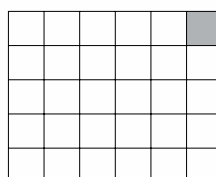
Griglia / Grid  
**24 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**134x126x184 mm**



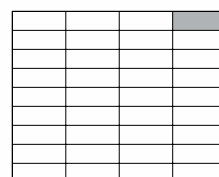
Griglia / Grid  
**24 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**66x125 mm**



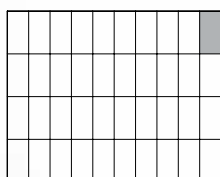
Griglia / Grid  
**28 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**57x126 mm**



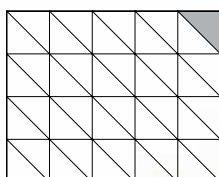
Griglia / Grid  
**30 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pcs.  
**80x80 mm**



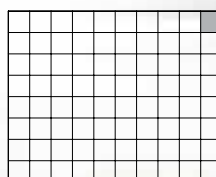
Griglia / Grid  
**36 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pz.  
**44x162,5 mm**



Griglia / Grid  
**40 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single pz.  
**50x100 mm**



Griglia / Grid  
**40 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single Single pcs.  
**100x100x140 mm**



Griglia / Grid  
**80 Divisioni / Div.**  
Pz. singolo / Single Single pcs.  
**50x50 mm**

| Mod.             | Kw   | Descrizione                              | Dimensioni   | Peso in kg |
|------------------|------|------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>SQG 20 SA</b> | 0,75 | spez. quadra semi Automatica con griglia | 710X710X1665 | 217        |
| <b>PBSA</b>      | 0,75 | Pressa Burro semi Automatica con griglia | 710X710X1665 | 217        |

SPEZZATRICI

# SPEZZARROTONDATRICI

SEMIAUTOMATICHE - 3/4 AUTOMATICHE - AUTOMATICHE

SPM



SP 3/4 A



SPA



Le spezzatrici arrotondatrici SPA (automatiche) e SPM (semiautomatiche) utilizzano un sistema di arrotondatura che replica perfettamente il movimento della mano, quindi in modo perfetto e delicato.

Le caratteristiche generali sono:

- Testata in fusione
- Coltelli in acciaio inox
- Struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldata
- Piatti in policarbonato
- Regolazione della corsa in funzione della pezzatura
- Testa e anello divisore facilmente smontabile per una facile pulizia.

Le macchine modello SPM (semiautomatiche) hanno le funzioni abbassamento testa, pressatura e taglio manuali mediante leve, mentre l'arrotondatura è automatica, con comando a mano, mentre le macchine modello SPA (automatiche) hanno la pressata ed il taglio servocomandate da pistone idraulico e l'arrotondatura automatica in unico ciclo. Tutte le macchine sono montate su ruote con piedini antivibranti.

Bun dividers SA (automatic) and SPM (semiautomatic) use a rounding system that perfectly and softly reproduces a hand movement.

The general features are:

- Steel casting head
- Stainless steel knives
- Structure of electrowelded steel sheet
- Plates in polycarbonate
- Stroke regulation in accordance to the size
- Head and dividing ring can be easily disassembled to be cleaned.

In Model SPM machines (semiautomatic), the head lowering, the pressings and the cutting are through levers, while the rounding is automatic with manual control. In Model SPA machines (automatic) the pressing and cutting are servocontrolled by a hydraulic ram and automatic rounding in a single cycle. All machines are installed on wheels with antivibrating feet.



Diese Spezialmaschinen SPA (automatic) und SPM (halbautomatisch) benutzen ein System der Rundung, das die Handbewegung sehr gut imitiert und deswegen ist sie perfekt und sehr harmonisch.

Beschaffenheit der Maschine:

- Zylinderkopffusion
- Messer in Edelstahl
- Elektrogewweißte Stahlstruktur
- Teller in Polykarbonat
- Einstellbare Stückzahl
- Leicht abnehmbare Teile für die Reinigung

Die Modelle SPM (halbautomatisch) haben durch Hebelvorrichtungen manuellbetriebene Funktionen für das Senken des Kopftheils, der Pressung und der Zerstückelung. Bei den Modellen SPA (automatic) wird die Pressung, die Zerstückelung sowie die Rundung mit Hilfe hydraulisch gesteuerter Kolben in einem einzigen Arbeitsgang durchgeführt. Alle Maschinen sind auf schwingungsdämpfenden Kugellädern aufgebaut.



Les machines à couper et à arrondir la pâte à pain SPA (automatic) et SPM (semi automatiques) utilisent un système d'arrondissement qui réplique le mouvement de la main de l'homme de façon parfaite et délicate.

Les caractéristiques générales sont :

- Tête en fusion
- Couteaux en acier inox
- Structure en tôle d'acier électro-soudée
- Plateaux en poly carbone
- Réglage de la course en fonction de la taille
- Tête et anneau diviseur facilement démontable pour un nettoyage facile.

Les machines SPM (semi automatiques) ont les fonctions d'abaissement de la tête, pressage et coupe manuels grâce à un levier, alors que l'arrondissement est automatique, à l'aide d'une commande à main. Les machines SPA (automatic) ont le pressage et la coupe à servocommande par piston hydraulique et l'arrondissement automatique en cycle unique. Toutes les machines sont montées sur roues avec pieds anti-vibrations.

| Mod.     | Kw  | Descrizione                         | Dimensioni   | Peso in kg |
|----------|-----|-------------------------------------|--------------|------------|
| SPM      | 0,5 | Spezzarrotondatrice Semi-Automatica | 600x660x2030 | 173        |
| SP 3/4 A | 1,3 | Spezzarrotondatrice 3/4 Automatica  | 665x660x1420 | 230        |
| SPA      | 1,3 | Spezzarrotondatrice Automatica      | 605x660x1420 | 230        |

| Divisioni          | Modelli disponibili  | Range Grammi | Range Once   |
|--------------------|----------------------|--------------|--------------|
| divisione per 15   | SPM - SP 3/4 A - SPA | 100 / 300    | 3,52 / 10,58 |
| divisione per 22   | SPM - SP 3/4 A - SPA | 80 / 220     | 2,82 / 7,75  |
| divisione per 30   | SPM - SP 3/4 A - SPA | 40 / 135     | 1,40 / 4,76  |
| divisione per 30 P | SPM - SP 3/4 A - SPA | 25 / 90      | 0,90 / 3,10  |
| divisione per 36   | SPM - SP 3/4 A - SPA | 34 / 110     | 1,20 / 3,88  |



Via Artigianato, 85

25030 Torbole (Bs) Italy

tel. +39 030 2650488

fax +39 030 2650143

**info@ sigmasrl.info**

**www.sigmasrl.info**



Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole (Bs) Italy - tel. +39 030 2650488 fax +39 030 2650143 [www.sigmasrl.info](http://www.sigmasrl.info)