



SPEZZATRICI ARROTONDATRICI PER PIZZERIE
BUN ROUNDING DIVIDERS FOR PIZZERIA

MASSIMA PRODUTTIVITA'

MAXIMUM
PRODUCTIVITY

Le spezzatrici Arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo il mondo dell'arte della pizza, fornendo al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria della pesatura e della formatura delle palline.

Vitella Bun Divider Rounders provide considerable help in the art of pizza world, allowing the modern pizza chef to speed up hourly production when weighing and forming balls.

Les Diviseuses Bouleuses Vitella apportent une aide significative au monde de l'art de la pizza, en donnant au pizzaiolo d'aujourd'hui la possibilité d'accélérer sa production horaire en pesage et formage des boules.

Las Divisoras Boleadoras Vitella son una gran ayuda en el mundo del arte de la pizza, y ofrecen al pizzero moderno la posibilidad de acelerar la producción horaria del pesaje y del formado de las bolas.

vitella
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT



TUTTO NASCE DALL'IMPASTO

IT'S ALL
IN THE DOUGH

Per fare una buona pizza, bisogna fare un buon impasto; e questo spetta al pizzaiolo, giusti ingredienti, giusti tempi di lavorazione, e sicuramente anche tanta passione. Il sistema di lavoro delle Spezzatrici Arrotondatrici Vitella, vi garantirà anche nella fase di formatura delle palline, di non alterare il vostro lavoro, mantenendo le caratteristiche del vostro impasto come se lo aveste fatto a mano.

Good pizza comes from good dough; this depends on the pizza chef, the right ingredients, the right processing times and, definitely, also lots of passion. Vitella Bun Divider Rounders also guarantee, in the ball forming phase, that your work is not altered, maintaining the same characteristics of your dough, as if you made it by hand.

Pour faire une bonne pizza, il faut faire une bonne pâte et là, c'est du ressort du pizzaiolo, avec de bons ingrédients, des temps de pétrissage adaptés et, bien sûr, aussi beaucoup de passion. Le système de travail des diviseuses bouleuses Vitella garantira aussi, en phase de formage des boules, le respect de votre travail, en conservant les propriétés de votre pâte, comme si vous l'aviez réalisée à la main.

Para hacer una buena pizza, se necesita una buena masa. Y esto es tarea del pizzero, con los ingredientes adecuados, los tiempos de elaboración correctos y sin duda, toda la pasión. El sistema de trabajo de las divisoras boleadoras Vitella garantiza que también en la fase de formado de las bolas no se altera el trabajo, y se mantienen las características de la masa como si se hubiese hecho a mano.



65%

**MASSIMA
IDRATAZIONE IMPASTO***

Maximum dough hydration
Hydratation maximale de la pâte
Máxima Hidratación de la masa

* In base al tipo di farina
* Based on the type of flour
* Selon le type de farine
* Según el tipo de harina

LE SPEZZATRICI ARROTONDATRICI VITELLA

VITELLA
BUN ROUNDING DIVIDERS

Macchina a movimentazione idraulica, utilizzo estremamente sicuro e facile. Due cilindri per la fase di pressata per garantire uniformità nella pezzatura, e un cilindro per il taglio. Pannello di comando facile e intuitivo. Possibilità di memorizzare 9 programmi diversi

Hydraulic movement machines, extremely safe and easy to use. Two cylinders for the pressing phase to guarantee equal pieces, and a cylinder for cutting. Easy and intuitive control panel. 9 different programs can be saved.

Machine à actionnement hydraulique, utilisation extrêmement sûre et facile. Deux cylindres pour la phase de pressage afin de garantir une uniformité de division, et un cylindre pour la découpe. Panneau de commande simple et intuitif. Possibilité de mise en mémoire de 9 programmes différents.

Máquina de desplazamiento hidráulico, utilización extremadamente segura y fácil. Dos cilindros para la fase de prensado que garantizan la uniformidad en las piezas y un cilindro para el corte. Panel de mando fácil e intuitivo. Posibilidad de memorizar 9 programas diferentes.



STESSO PESO E FORMA

SAME WEIGHT
AND SHAPE

Grazie alla tecnica di lavorazione delle Spezzatrici Arrotondatrici Vitella e ai molteplici modelli, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

Thanks to the processing technique of the Vitella Bun Divider Rounders and the many models, a single machine enables simple and fast division of dough portions in multiple pieces and then rolls them to obtain an extraordinary result in a few seconds.

La technique de travail des Diviseuses Bouleuses Vitella et les nombreux modèles permettent, de façon simple et rapide, de diviser une pâte en plusieurs morceaux et de former des boules, avec un résultat extraordinaire en quelques secondes.

Gracias a la técnica de elaboración de las divisoras boleadoras Vitella y a los múltiples modelos, se puede dividir de manera sencilla y rápida una porción de masa en varias piezas y posteriormente redondearla para obtener un resultado extraordinario en pocos segundos.



150/360^g

GRAMMATURA
WEIGHT

2700^{pc/h}

PEZZI/ORA
Pieces/hour

MODELLO 15 DIVISIONI
15 DIVISIONS MODEL

CICLI PIU' VELOCI GRAZIE AL DIGITALE

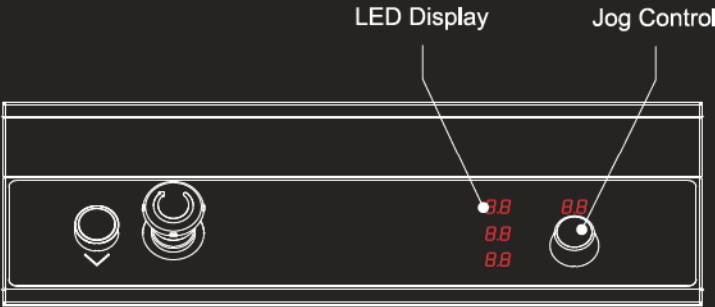
FASTER DUTY CYCLES
THANKS TO DIGITAL SYSTEM

Le nostre spezzatrici arrotondatrici automatiche e semi-automatiche dispongono di un sitema di gestione digitale delle funzioni, per chi vuole costanza nel risultato dei cicli di lavoro e facilità di utilizzo.

Our automatic and semi-automatic bun rounding dividers avail of a digital management system for the functions, for those seeking a constant result in the work cycles and easy use.

Nos diviseuses bouleuses automatiques et semi-automatiques sont équipées d'un système de gestion numérique des fonctions, pour les utilisateurs qui recherchent une constance dans le résultat de leurs cycles de travail et une facilité d'utilisation.

Nuestras divisoras boleadoras automáticas y semiautomáticas disponen de un sistema de gestión digital de las funciones, para quien desea constancia en el resultado de los ciclos de trabajo y facilidad de utilización.



Command panel

Funzioni con controllo digitale <i>Digital controlled functions</i>	SPA A	SPA SA
9 Programmi memorizzabili <i>9 Storable Programs</i>	●	●
Gestione digitale pressatura <i>Pressing digital management</i>	●	●
Gestione digitale taglio <i>Cutting digital management</i>	●	●
Gestione digitale doppio taglio <i>Double cut digital management</i>	●	●
Apertura camera automatica <i>Automatic chamber opening</i>	●	●
Gestione digitale Arrotondamento <i>Rounding digital management</i>	●	



9 «set di lavoro» memorizzabili
9 storable «working set»

Risultati di pressatura e taglio più costanti
More constant pressing and cutting results

L'arrotondamento è gestito automaticamente (solo SPA A)
Rounding is automatically managed (SPA A only)

Mani libere durante i tempi morti
Hands free during the downtime

L'operatore è sempre assistito dal software
The operator is always assisted by the software

Design essenziale ed ergonomico
Essential and ergonomic design

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

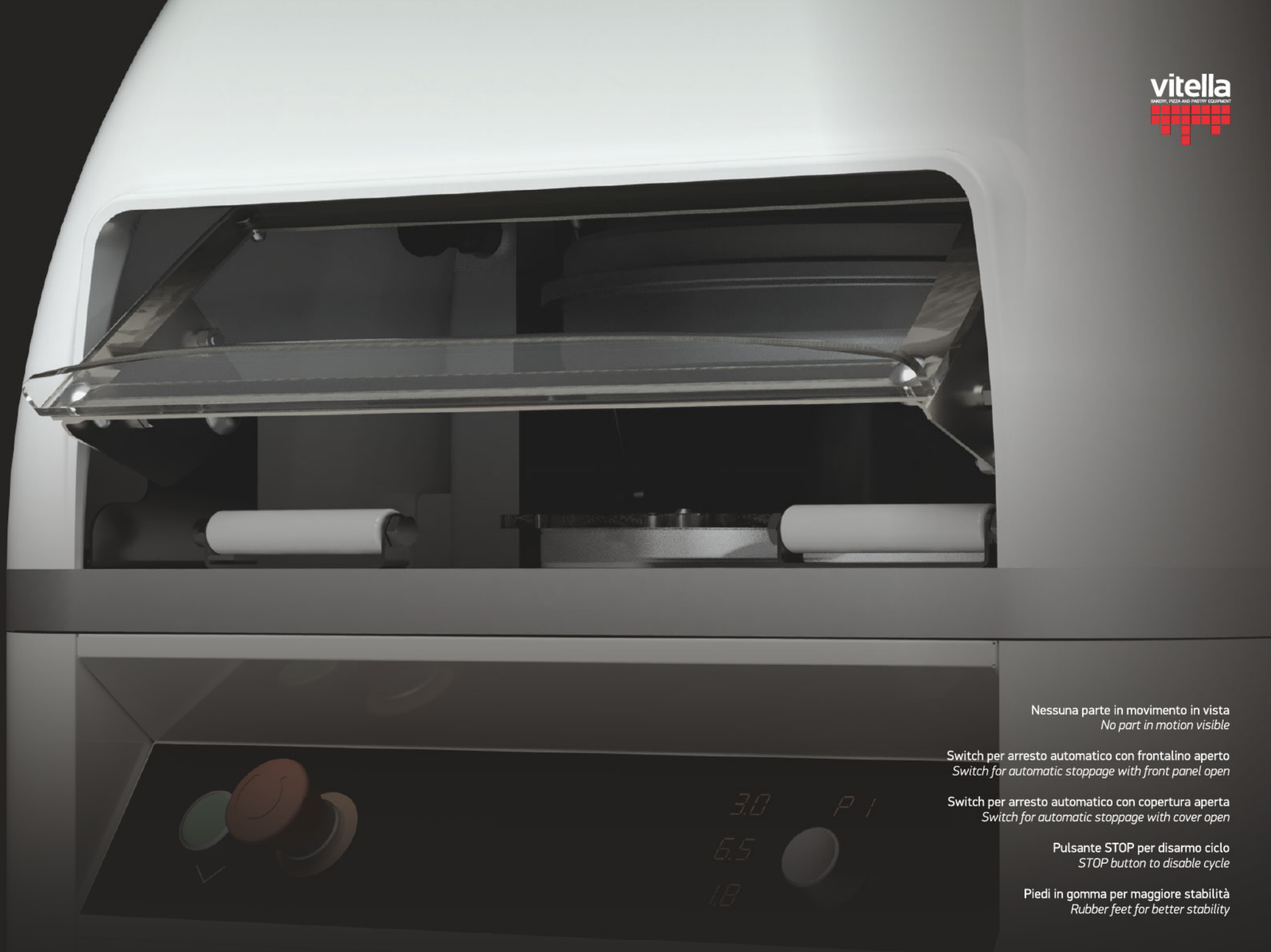
SAFETY
FIRST OF ALL

È un argomento dove non si ammettono compromessi: lavorare con serenità non ha prezzo. Ecco nuovi sistemi che valorizzano ulteriormente le nostre macchine, studiati per evitare pericoli nelle operazioni quotidiane, senza intralciare o rallentare il lavoro stesso.

Is a matter which does not allow compromises nor shortcuts: peace of mind while being hard at work is priceless. Here are new safety features from Vitella that further enhance the overall performance our machines. They are designed to prevent hazards in daily operations, without hindering nor slowing down the work itself.

C'est un sujet qui n'admet pas de compromis: travailler avec sérénité, ça n'a pas de prix. Voici de nouveaux systèmes qui valorisent ultérieurement nos machines, étudiés pour éviter les dangers dans les opérations quotidiennes, sans entraver ou ralentir le travail.

Es un tema en el que no se admiten medias tintas: trabajar con serenidad no tiene precio. Los nuevos sistemas ofrecen un ulterior valor añadido con las máquinas, se han estudiado para evitar peligros en las operaciones diarias, sin poner trabas ni ralentizar el trabajo mismo.



Nessuna parte in movimento in vista
No part in motion visible

Switch per arresto automatico con frontalino aperto
Switch for automatic stoppage with front panel open

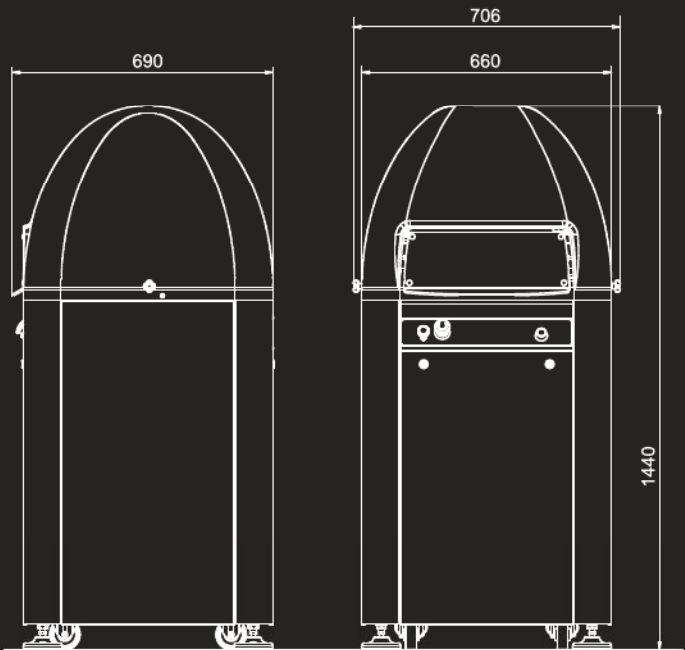
Switch per arresto automatico con copertura aperta
Switch for automatic stoppage with cover open

Pulsante STOP per disarmo ciclo
STOP button to disable cycle

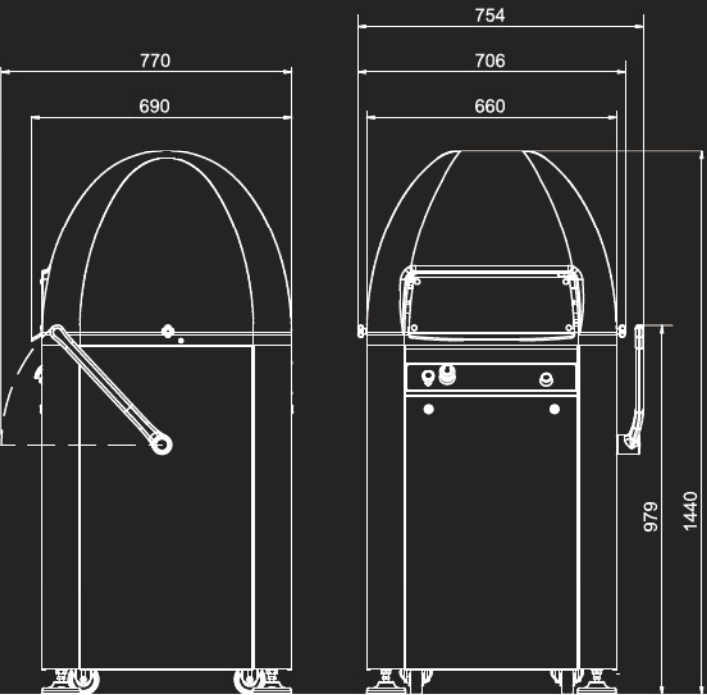
Piedi in gomma per maggiore stabilità
Rubber feet for better stability

NUMERO DIVISIONI E DIMENSIONI

NUMBER OF DIVISION
AND DIMENSIONS



SPA A
Spezzatrice Arrotondatrice Automatica
Automatic Bun Rounding Divider



SPA SA
Spezzatrice Arrotondatrice Semi-Automatica
Semi-Automatic Bun Rounding Divider



LA FILOSOFIA DELLA QUALITA'

THE PHILOSOPHY OF QUALITY

Le macchine per la lavorazione di pane e pasta hanno una lunga e celebre tradizione in questo angolo d'Italia; Vitella Srl ha costruito con successo su quel patrimonio, offrendo ai panettieri moderni macchine che vanno oltre il semplice "fare" e offrono, per contro, un'esperienza di design totale che soddisfa l'utente sia per la qualità dei risultati raggiunti e, ancor più, perché trasforma questa particolare fase di preparazione della pasta in una sequenza rapida e fluida. Il tutto presentato in un pacchetto compatto e di grande impatto visivo.

Dough handling machines have a long and celebrated tradition in this corner of Italy; Vitella Srl has successfully built on that heritage to gift modern bakers with machines that move beyond merely "getting the job done" and deliver instead a user experience that is wholly satisfying both for the quality of achieved results and, even more, for transforming this particular step of dough preparation into a fluid sequence. All wrapped in a compact and visually striking package.

Les machines pour l'usinage de pain et de pâte ont une longue et célèbre tradition dans ce coin d'Italie ; Vitella Srl a construit avec succès sur ce patrimoine, et a offert aux boulangers des machines modernes qui vont au-delà du simple « faire » et offrent, par contre, une expérience de design total qui satisfait l'utilisateur par la qualité des résultats atteints, mais encore plus, parce qu'elle transforme cette phase particulière de préparation de la pâte en une séquence rapide et fluide. Le tout présenté dans un paquet compact et de grand impact visuel.

Las máquinas para la elaboración de pan y pasta tienen una tradición larga y conocida en esta parte de Italia; Vitella Srl ha construido con éxito a partir de este patrimonio, ofreciendo a los panaderos modernos máquinas que van más allá del simple "hacer" para asegurar una experiencia de diseño total que satisface al usuario, tanto por la calidad como por los resultados alcanzados; además, transforma esta fase de preparación de la masa en una secuencia rápida y fluida. Todo ello se presenta en un paquete compacto y de gran impacto visual.



Stabilimento Vitella, Schio, (VI) - Italia
Vitella headquarter, Schio (VI) - Italy

Laboratorio test interni Vitella
Vitella internal testing laboratory



N.B. le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. / **N.B.** min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.



Intertek

Intertek

Tutte le macchine sono conformi alle Direttive CE (Dir. EMC, Dir. LVD, Dir. RoHS) e alle specifiche EAC, IEC, IECEE e sono prodotte in Italia da Vitella srl. Le macchine sono state sottoposte a prove di Conformità in accordo alla Direttiva EMC presso i Laboratori TÜV Italia Srl.

All the machines are compliant with CE Directives (Dir. EMC, Dir. LVD, Dir. RoHS) and with EAC, IEC, IECEE specifications and are manufactured in Italy by Vitella srl. The machines have been subjected to conformity tests in accordance with the EMC Directive at the TÜV Italia Srl laboratories.

Tutte le macchine sono conformi alle normative ETL (Canada e USA) e sono prodotte in Italia da Vitella srl. Il marchio ETL Listed indica che il prodotto è stato testato da un laboratorio di terza parte accreditato, nel rispetto delle norme di prodotto applicabili (standard ANSI, standard UL, standard CSA, ASTM, NFPA) e dei requisiti minimi di sicurezza, per poter essere venduto e distribuito nel territorio nordamericano.

All machines are in conformity with ETL (Canada and USA) regulations and are manufactured in Italy by Vitella srl. The ETL Listed mark indicates that the product has been tested by an accredited third-party laboratory, in compliance with the applicable product standards (ANSI standards, UL standards, CSA standards, ASTM, NFPA) and the minimum safety requirements, in order to be sold and distributed in North America.

Riproduzione vietata. Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La VITELLA si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche. / Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of his catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently VITELLA has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.



vitella srl

36015 Schio (VI) ITALIA - Vicolo Puglia 5/7/9
tel. +39 0445 575262 - sales@vitellasrl.com
www.vitellasrl.com



EU 1 ITA/ENG/FRA/ESP