



DIVIDERS

SPEZZATRICI



BAKERY, PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

ANOTHER STEP FORWARD UN ALTRO PASSO IN AVANTI

We have thought and created a new line of dough divider, designing them to offer bakers, pastry cook and pizza makers a complete range of solution and features that can satisfy every production request that our modern times require.

Abbiamo pensato e creato una nuova linea di spezzatrici, progettandole per offrire a fornai, pasticceri e pizzaioli una gamma completa di soluzioni e funzionalità in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva che i nostri tempi moderni richiedono.

Nous avons pensé et créé une nouvelle ligne des diviseuses, en les projetant pour offrir aux boulangers, pâtisseries et pizzaiolos une gamme complète de solutions et fonctionnalité capable de satisfaire toutes les exigences de production que nos temps modernes exigent.

Hemos pensado y creado una nueva línea de divisoras, diseñándolas para ofrecer a los panaderos, pasteleros y pizzeros una gama completa de soluciones y funcionalidad capaz de satisfacer todas las exigencias de producción que nuestros tiempos modernos requieren.

Мы создали новую полную гамму функциональных тестоделителей для профессионалов хлебопекарной отрасли, отвечающую всем современным требованиям.





FAST WORK AND PERFECT RESULT *LAVORO VELOCE E RISULTATO PERFETTO*

Simple and practical, our dividers are easy to use for anyone and allow to work with rhythm, sure to get a perfect result at every dividing.

Semplici e pratiche, le nostre spezzatrici sono facili da utilizzare per chiunque e permettono di lavorare con ritmo, sicuri di ottenere ad ogni spezzatura un risultato perfetto.

Simple et pratiques, nos diviseuse sont faciles à utiliser pour tout le monde et elles permettent de travailler avec rythme, sûrs d'obtenir un résultat parfait à chaque division.

Simples y prácticas, nuestras divisoras son fáciles en el uso para cualquier persona y permiten de trabajar con ritmo, seguros de obtener un resultado perfecto a cada division.

Простые в работе и практичные, наши тестоделители разработаны для высокой производительности и точного результата.

BORN TO LAST NATE PER DURARE

Design, choice of construction material and realization had the target of getting sturdy and heavy-duty machines, able to work hard. Furthermore the cleaning systems, to activate at the end of use, allow the machine to work always in perfect working order and to last in time.

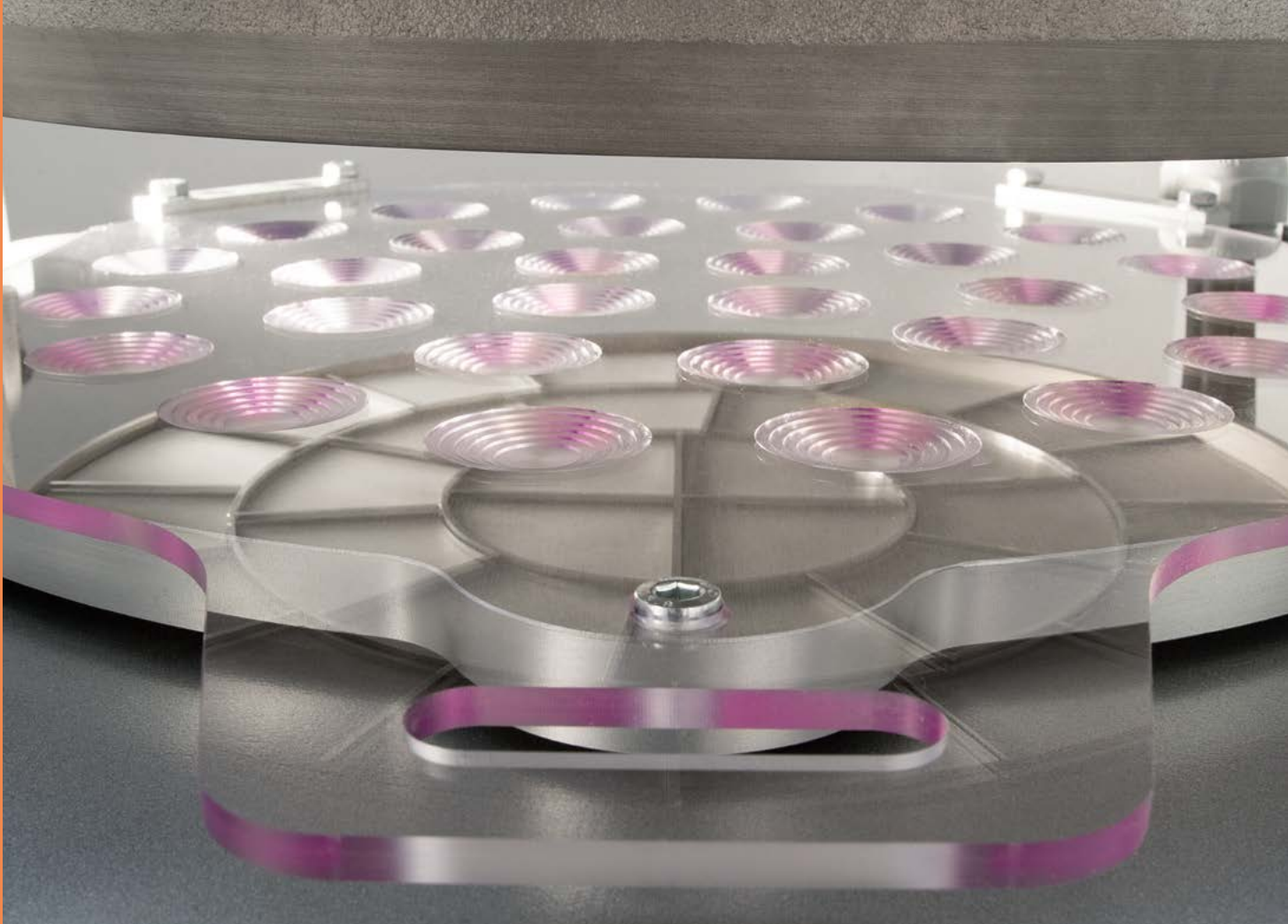
Progettazione, scelta dei materiali costruttivi e realizzazione hanno avuto l'obiettivo di ottenere macchine robuste, solide e capaci di lavorare molto. Inoltre i sistemi di pulizia, da azionare a fine utilizzo, permettono alla macchina di lavorare sempre alla massima efficienza e di durare così nel tempo.

Projet, choix des matériaux de construction et réalisation ont eu l'objectif d'obtenir des machines robustes, solides et capables de travailler beaucoup. De plus les systèmes de nettoyage, à actionner en fin d'utilisation, permettent à la machine de travailler toujours au maximum d'efficacité et de durer dans le temps.

Diseño, elección de materiales de construcción y realización tenían el objetivo de obtener máquinas robustas, sólidas y capaz de trabajar duro. Además los sistemas de limpieza, a ser accionados al final del uso, permiten a la máquina de trabajar siempre con la máxima eficiencia y de durar en esta manera con el tiempo.

Дизайн, техническое оснащение, качество материалов - мы учли каждый фактор, чтобы произвести надежные, выносливые и высокопроизводительные машины. В конце рабочего цикла запускается программа очистки - это обеспечивает правильную работу оборудования и его износостойкость во времени.





THE SERENITY OF WORKING SAFE LA SERENITÀ DI LAVORARE SICURI

RAM dividers are equipped with all the required systems to warrant the greatest safety to any operator without slowing down or complicating the work. The presence in strategic points of safety microswitches, ensures the start of the working cycle only in conditions of maximum safety.

Le spezzatrici RAM sono dotate di tutti i sistemi necessari per garantire il massimo della sicurezza a qualsiasi operatore, senza rallentarne o complicarne il lavoro. La presenza di microinterruttori di sicurezza posizionati in punti strategici, assicura l'avvio del ciclo di lavoro solo in condizioni di massima sicurezza.

Les diviseuses RAM sont équipées de tous les systèmes nécessaires pour garantir la plus grande sécurité à tous les opérateurs, sans ralentir ou compliquer le travail. La présence de microrupteurs de sécurité positionnés en points stratégiques, assure le départ du cycle de travail seulement en conditions de sécurité maximale.

Las divisoras RAM están equipados con todos los sistemas necesarios para garantizar la máxima seguridad a cualquier operador, sin ralentizar o complicar el trabajo. La presencia de microinterruptores de seguridad posicionados en puntos estratégicos, asegura l'inicio del ciclo de trabajo solo en condiciones de máxima seguridad.

Тестоделители RAM снабжены всеми необходимыми устройствами защиты, чтобы гарантировать пользователям полную безопасность без снижения производительности. В главных рабочих узлах установлены микровыключатели, что обеспечивает максимально безопасный запуск рабочего цикла.





DIVIDER ROUND
SPEZZATRICE ARROTONDATRICE

SPHERE LINE

8

SQUARE DIVIDER
SPEZZATRICE QUADRA

SQUARE LINE

12

DOUGH/BUTTER PRESS
PRESSA PASTA/BURRO

PRESS LINE

16

HYDRAULIC DIVIDER AND PRESS WITH GRIDS
SPEZZATRICE E PRESSA IDRAULICA CON GRIGLIE

ELECTRIC DIVIDER WITH GRIDS
SPEZZATRICE ELETTRICA A GRIGLIE

STRESS FREE

18

HEXAGONAL DIVIDER
SPEZZATRICE ESAGONALE

HEXAGONAL LINE

22

DIVIDER ROUNDER

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE

From the dough to the ball in a few seconds / Dall'impasto alla pallina in pochi secondi

The dough just mixed is positioned on the plate, pressed, divided into equal parts and rounded in a fast way with a perfect result: balls of equal weight and shape. Powder painted structure mounted on castors with stopping feet for greater stability. Equipped with stainless steel AISI 304 knives and 3 rounding plates.

L'impasto appena amalgamato viene adagiato sul piatto, pressato, spezzato in parti uguali e arrotondato in modo veloce con un risultato perfetto: palline di peso e forma uguali. Strutture verniciate a polveri e montate su ruote con piedini di stazionamento per una maggior stabilità. Coltelli in acciaio inox AISI 304 e 3 piatti in dotazione.

La pâte juste amalgamée est positionnée dans le plateau, pressée, divisée en partie égales et arrondie de manière rapide avec en résultat parfait ; petites boules avec poids et forme égaux. Structures peintes à poudre et montées sur roues avec pieds de stationnement pour plus de stabilité. Couteaux en acier inox AISI 304 et 3 plateaux de division en dotation.

La masa recién amalgamada se coloca en el plato, presionada, rota en partes iguales y redondeada rápidamente con un resultado perfecto: bolas de igual peso y forma. Estructuras pintadas en polvo y montadas sobre ruedas con pies de estacionamiento para una mayor estabilidad. Cuchillas en acero inox AISI 304 y 3 platos en dotación.

Свежесмешанное тесто распределяется равномерно на поддоне, происходит прессование теста, его деление и быстрое округление на аккуратные круглые тестозаготовки одинаковой формы и веса. Качественное полимерное покрытие корпуса, колеса и ножки для дополнительной устойчивости. Лезвия из нержавеющей стали AISI 304. В комплект входят 3 поддона.



S
(SEMIAUTOMATIC)



The working cycle provides manual pressing, cutting and rounding through levers.

Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio e arrotondamento manuali tramite leve.

Le cycle de travail prévoit pressage, coupe et boulage manuels par leviers.

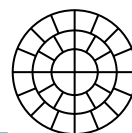
El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y redondeo manuales a través de palancas.

Рабочий цикл предусматривает ручное прессование, нарезку и округление рычагом.



SP

(3/4 AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing and cutting, manual rounding through lever. Possibility to store 1 program (pressing time setting).

Il ciclo di lavoro prevede pressata e taglio automatici, arrotondamento manuale tramite leva. Possibilità di memorizzare 1 programma (impostazione tempo di pressata).

Le cycle de travail prévoit pressage et coupe automatiques, boulage manuel par levier. Possibilité de mémoriser 1 programme (établissement temps de pressage).

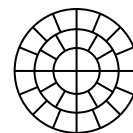
El ciclo de trabajo incluye compresión y corte automaticos, redondeo manual a través de palanca. Posibilidad de memorizar 1 programa (configuración tiempo de compresión).

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование и нарезку, ручное округление рычагом. Возможность сохранить в памяти 1 рабочую программу (установка времени прессования).



SPH

(AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing, cutting and rounding. Possibility to store 1 program (pressing and rounding time setting).

Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio e arrotondamento automatici. Possibilità di memorizzare 1 programma (impostazione tempo di pressata e di arrotondamento).

Le cycle de travail prévoit pressage, coupe et boulage automatiques. Possibilité de mémoriser 1 programme (établissement temps de pressage et boulage).

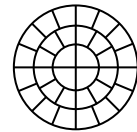
El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y redondeo automaticos. Posibilidad de memorizar 1 programa (configuración tiempos de compresión y redondeo).

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование, нарезку и округление. Возможность сохранить в памяти 1 программу (установка времени прессования и округления).



SP PLUS

(3/4 AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing and cutting, manual rounding through lever. Color touch-screen at 100 storable programs with pressing time and rounding chamber height settable for each. Reinforced machine with 3 cylinders.

Il ciclo di lavoro prevede pressata e taglio automatici, arrotondamento manuale con leva. Touch-screen a colori a 100 programmi memorizzabili con tempo di pressata e altezza camera di arrotondamento impostabili per ciascuno. Macchina rinforzata a 3 cilindri.

Le cycle de travail prévoit pressage et coupe automatiques, boulage manuel par levier. Écran tactile couleur à 100 programmes mémorisables avec temps de pressage et hauteur chambre d'arrondissement réglables pour chaque. Machine renforcée à 3 cylindres.

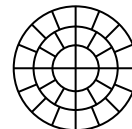
El ciclo de trabajo incluye compresión y corte automáticos, redondeo manual a través de palanca. Pantalla táctil en color a 100 programas memorizables con tiempo de compresión y altura cámara de redondeo ajustable para cada. Máquina reforzada a 3 cilindros.

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование и нарезку, ручное округление рычагом. Цифровой цветной дисплей с возможностью сохранения в памяти до 100 программ с параметрами времени прессования и высоты камеры округления для каждой программы. Усиленная машина с 3-мя цилиндрами.



SPH PLUS

(AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing, cutting and rounding. Color touch-screen at 100 storable programs with pressing, rounding time and rounding chamber height settable for each. Reinforced machine with 3 cylinders.

Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio e arrotondamento automatici. Touch-screen a colori a 100 programmi memorizzabili con tempi di pressata, arrotondamento e altezza camera di arrotondamento impostabili per ciascuno. Macchina rinforzata a 3 cilindri.

Le cycle de travail prévoit pressage, coupe et boulage automatiques. Écran tactile couleur à 100 programmes mémorisables avec temps de pressage, boulage et hauteur chambre d'arrondissement réglables pour chaque. Machine renforcée à 3 cylindres.

El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y redondeo automáticos. Pantalla táctil en color a 100 programas memorizables con tiempo de compresión, redondeo y altura cámara de redondeo ajustable para cada. Máquina reforzada a 3 cilindros.

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование, нарезку и округление. Цифровой цветной дисплей с возможностью сохранения в памяти до 100 программ с параметрами времени прессования и высоты камеры округления для каждой программы. Усиленная машина с 3-мя цилиндрами.

	Division	Cylinder	Weight range	Capacity max	Output per hr.	Opening	Weight	Power	
	Divisioni	Cilindro	Grammatura	Capacità max	Produzione hr.	Apertura	Peso	Potenza	
	nr	nr	g	kg	pcs	mm	kg	kW	
S (SEMIAUTOMATIC)	15	-	100-260	4	2700	70	180	0,55	
	22	-	50-180	4	3960	70	180	0,55	
	30	-	40-135	4	5400	70	180	0,55	
	30S	-	25-90	2,7	5400	70	180	0,55	
	36	-	34-110	4	6480	70	180	0,55	
	52	-	12-35	1,82	9360	70	180	0,55	
SP (3/4 AUTOMATIC)	15	1	100-260	4	2700	70	230	1,30	
	22	1	50-180	4	3960	70	230	1,30	
	30	1	40-135	4	5400	70	230	1,30	
	30S	1	25-90	2,7	5400	70	230	1,30	
	36	1	34-110	4	6480	70	230	1,30	
	52	1	12-35	1,82	9360	70	230	1,30	
SPH (AUTOMATIC)	15	2	100-260	4	2700	70	230	1,30	
	22	2	50-180	4	3960	70	230	1,30	
	30	2	40-135	4	5400	70	230	1,30	
	30S	2	25-90	2,7	5400	70	230	1,30	
	36	2	34-110	4	6480	70	230	1,30	
	52	2	12-35	1,82	9360	70	230	1,30	
SP PLUS (3/4 AUTOMATIC)	15	3	100-260	4	2700	70	230	1,30	
	22	3	50-180	4	3960	70	230	1,30	
	30	3	40-135	4	5400	70	230	1,30	
	30S	3	25-90	2,7	5400	70	230	1,30	
	36	3	34-110	4	6480	70	230	1,30	
	52	3	12-35	1,82	9360	70	230	1,30	
SPH PLUS (AUTOMATIC)	15	4	100-260	4	2700	70	230	1,30	
	22	4	50-180	4	3960	70	230	1,30	
	30	4	40-135	4	5400	70	230	1,30	
	30S	4	25-90	2,7	5400	70	230	1,30	
	36	4	34-110	4	6480	70	230	1,30	
	52	4	12-35	1,82	9360	70	230	1,30	

SQUARE DIVIDER SPEZZATRICE QUADRA

Hydraulic machine suitable for dividing unleavened dough in equal parts. Powder painted structure mounted on castors of soft rubber with brake for greater stability. Basket and knives made on stainless steel AISI 304 and food nylon stamps. The hydraulic unit with automatic shutdown ensures consumption reduction and greater noiselessness.

Macchina a funzionamento idraulico adatta per la spezzatura in parti uguali di paste non lievitate. Struttura verniciata a polveri montata su ruote in gomma con freno per una maggior stabilità. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304 e stampini in nylon alimentare. La centralina idraulica a spegnimento automatico garantisce riduzione dei consumi e maggior silenziosità.

Machine à fonctionnement hydraulique indiquée pour la division en partie égaux de pâte ne pas levée. Structure peinte à poudre montée sur roues en caoutchouc avec frein pour plus de stabilité. Cuve et couteaux en acier inox AISI 304 et taloches en nylon alimentaire. Le groupe hydraulique avec arrêt automatique assure une consommation réduite et plus de silence.

Máquina de funcionamiento hidráulico adecuada para dividir en partes iguales masas sin levadura. Estructuras pintadas en polvo y montadas sobre ruedas de goma con freno para una mayor estabilidad. Perol y cuchillas en acero inox AISI 304 y moldes en nylon alimentario. La centralita hidráulica de apagamiento automático garantiza reducción de consumo y mayor silenciosidad.

Гидравлический тестоделитель для деления бездрожжевого теста на одинаковые тестозаготовки. Качественное полимерное покрытие корпуса, прорезиненные колеса с тормозом для высокой устойчивости. Внутренняя камера и режущие лезвия из нержавеющей стали AISI 304, штампы из пищевого нейлона. Гидравлический узел с автоматическим отключением гарантирует бесшумность работы и снижение потребления энергии.



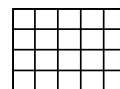
SINGLE CUT TAGLIO SINGOLO



DSS

10 - 20 - 24 - 30

(SEMIAUTOMATIC)



The working cycle provides independent pressing and cutting by joystick and manual lid opening.

Il ciclo di lavoro prevede pressata e taglio indipendenti azionati da joystick ed apertura del coperchio manuale.

Le cycle de travail prévoit pressage et découpe indépendants par joystick et ouverture manuelle du couvercle.

El ciclo de trabajo incluye compresión y corte independientes por joystick y apertura manual de la tapa.

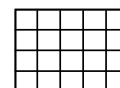
Рабочий цикл предусматривает независимые процессы прессования и нарезки, управление осуществляется джойстиком, ручной подъем крышки.



DSA

10 - 20 - 24 - 30

(AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing, cutting and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by Siemens display.

Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite il display Siemens.

Le cycle de travail prévoit pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par display Siemens.

El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y apertura de la tapa automáticos. Posibilidad de regular el tiempo de compresión a través de la pantalla Siemens.

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование, нарезку и подъем крышки. Возможность регулировки времени прессования. Управление на дисплее Siemens.

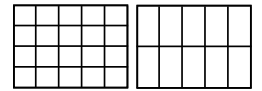
DOUBLE CUT DOPPIO TAGLIO



DSS

1020-1530

(SEMIAUTOMATIC)



The working cycle provides independent pressing and cutting by joystick and manual lid opening. The machine offers the possibility to work at 10 or 20 divisions and 15 or 30 divisions, choosing the number of pieces by manual lever.

Il ciclo di lavoro prevede pressata e taglio indipendenti azionati da joystick ed apertura del coperchio manuale. La macchina offre la possibilità di lavorare a 10 o 20 divisioni e 15 o 30 divisioni, scegliendo il numero di pezzi tramite leva manuale.

Le cycle de travail prévoit pressage et découpe indépendants par joystick et ouverture manuelle du couvercle. La machine offre la possibilité de travailler à 10 ou 20 divisions et 15 ou 30 divisions, en choisissant les numéros de pièces par levier manuel.

El ciclo de trabajo incluye compresión y corte independientes para joystick y apertura manual de la tapa. La máquina ofrece la posibilidad de trabajar a 10 o 20 divisiones y 15 o 30 divisiones, eligiendo el número de las piezas por palanca manual.

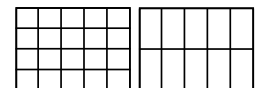
Рабочий цикл предусматривает независимые процессы прессования и нарезки, управление осуществляется джойстиком, ручной подъем крышки. Возможность деления на 10 или 20, а также 15 или 30 тестозаготовок, количество заготовок устанавливается при помощи рычага вручную.



DSA

1020-1530

(AUTOMATIC)



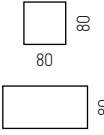
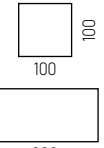
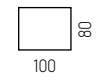
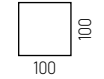

The working cycle provides automatic pressing, cutting and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by Siemens display. The machine offers the possibility to work at 10 or 20 divisions and 15 or 30 divisions, choosing the number of pieces by electric selector.

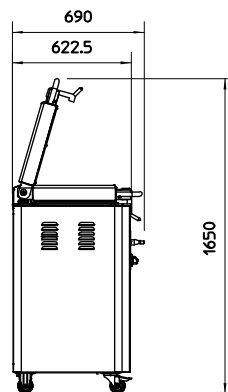
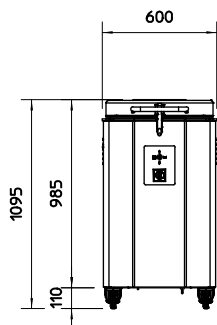
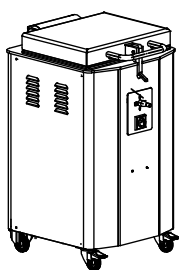
Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite display Siemens. La macchina offre la possibilità di lavorare a 10 o 20 divisioni e 15 o 30 divisioni, scegliendo il numero di pezzi con selettore elettrico.

Le cycle de travail prévoit pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par display Siemens. La machine offre la possibilité de travailler à 10 ou 20 divisions et 15 ou 30 divisions, en choisissant les numéros de pièces par sélecteur électrique.

El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y apertura de la tapa automáticos. Posibilidad de regular el tiempo de compresión a través de la pantalla Siemens. La máquina ofrece la posibilidad de trabajar a 10 o 20 divisiones y 15 o 30 divisiones, eligiendo el número de las piezas por selector eléctrico.

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование, нарезку и подъем крышки. Возможность регулировки времени прессования. Управление на дисплее Siemens. Возможность деления на 10 или 20, а также 15 или 30 тестозаготовок, количество заготовок устанавливается при помощи электронного переключателя.

DOUBLE CUT / DOPIO TAGLIO		SINGLE CUT / TAGLIO SINGOLO											
DSS 1530 DSA 1530	DSS 1020 DSA 1020	DSS 30 DSA 30	DSS 24 DSA 24	DSS 20 DSA 20	DSS 10 DSA 10	Division Divisioni	Weight range Grammatura	Capacity max Capacità max	Output per hr. Produzione hr.	Mould Stampino	Basket depth Profondità vasca	Weight Peso	Power Potenza
nr	nr	nr	nr	nr	nr	nr	g	kg	pcs	mm	mm	kg	kW
15 / 30	10 / 20	30	24	20	10	10	90 / 1050	20	900		120	240	0,75
						20	150 / 1600	16	900 (10) 1800 (20)		100	240	0,75
						24	120 / 820	20	2100		120	240	0,75
						20	150 / 1000	20	1800		120	240	0,75
						10	300 / 2000	20	900		120	240	0,75



DOUGH AND BUTTER PRESS

PRESSA PASTA E BURRO

Machine suitable for pressing dough or butter, it has been studied and designed to bear a bigger pressure also thanks to the lid with double hook.

Macchina adatta per pressare pasta o burro, è stata studiata e progettata per sopportare la maggiore pressione anche grazie al coperchio con doppio aggancio.

Machine indiquée pour presser des pâtes ou beurre, elle a été étudiée et projetée pour soutenir la majeure pression grâce aussi au couvercle avec double accrochage.

Máquina adecuada para comprimir masa o mantequilla, ha sido estudiada y diseñada para sostener la mayor presión gracias también a la tapa con doble enganche.

Машина предназначена для прессования теста или масла. Данная модель была специально разработана для усиленного прессования, предусмотрена двойная фиксация крышки.



RPS (SEMIAUTOMATIC)



The working cycle provides pressing by joystick and manual lid opening.

Il ciclo di lavoro prevede pressata tramite joystick ed apertura del coperchio manuale.

Le cycle de travail prévoit pressage par joystick et ouverture manuelle du couvercle.

El ciclo de trabajo incluye compresión por joystick y apertura manual de la tapa.

Рабочий цикл предусматривает прессование, процесс регулируется джойстиком. Подъем крышки осуществляется вручную.



RPA (AUTOMATIC)



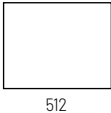
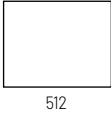
The working cycle provides automatic pressing and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by Siemens display.

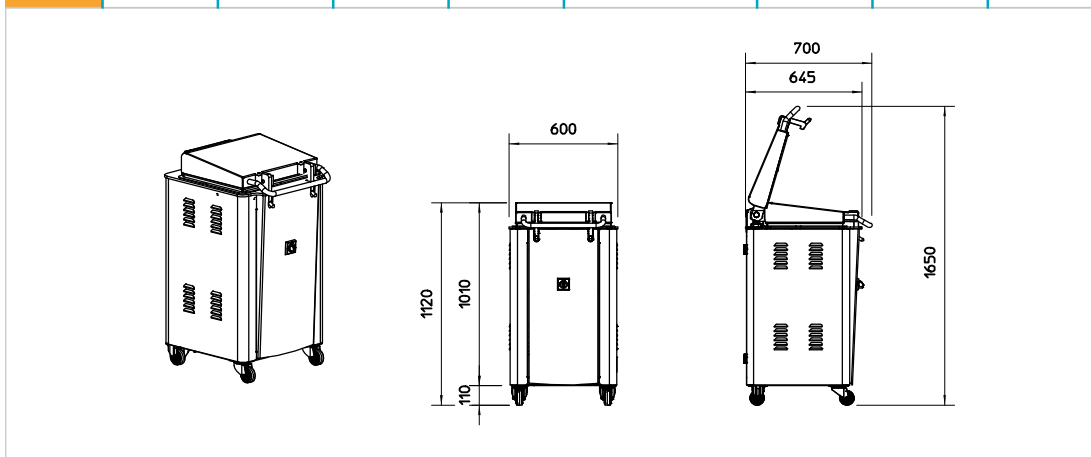
Il ciclo di lavoro prevede pressata ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite il display Siemens.

Le cycle de travail prévoit pressage et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par display Siemens.

El ciclo de trabajo incluye compresión y apertura de la tapa automáticos. Posibilidad de regular el tiempo de compresión a través de la pantalla Siemens.

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование и подъем крышки. Возможность регулировки времени прессования. Управление на дисплее Siemens.

	Division Divisioni	Weight range Grammatura	Capacity Capacità	Output per hr. Produzione hr.	Basket Vasca	Basket depth Profondità vasca	Weight Peso	Power Potenza
	nr	g	kg	pcs	mm	mm	kg	kW
RPS (SEMIAUTOMATIC)	1	-	23	60		135	220	0,75
RPA (AUTOMATIC)	1	-	23	60		135	220	0,75



HYDRAULIC DIVIDER AND PRESS WITH GRIDS SPEZZATRICE E PRESSA IDRAULICA CON GRIGLIE

DSS/RPS with GRIDS



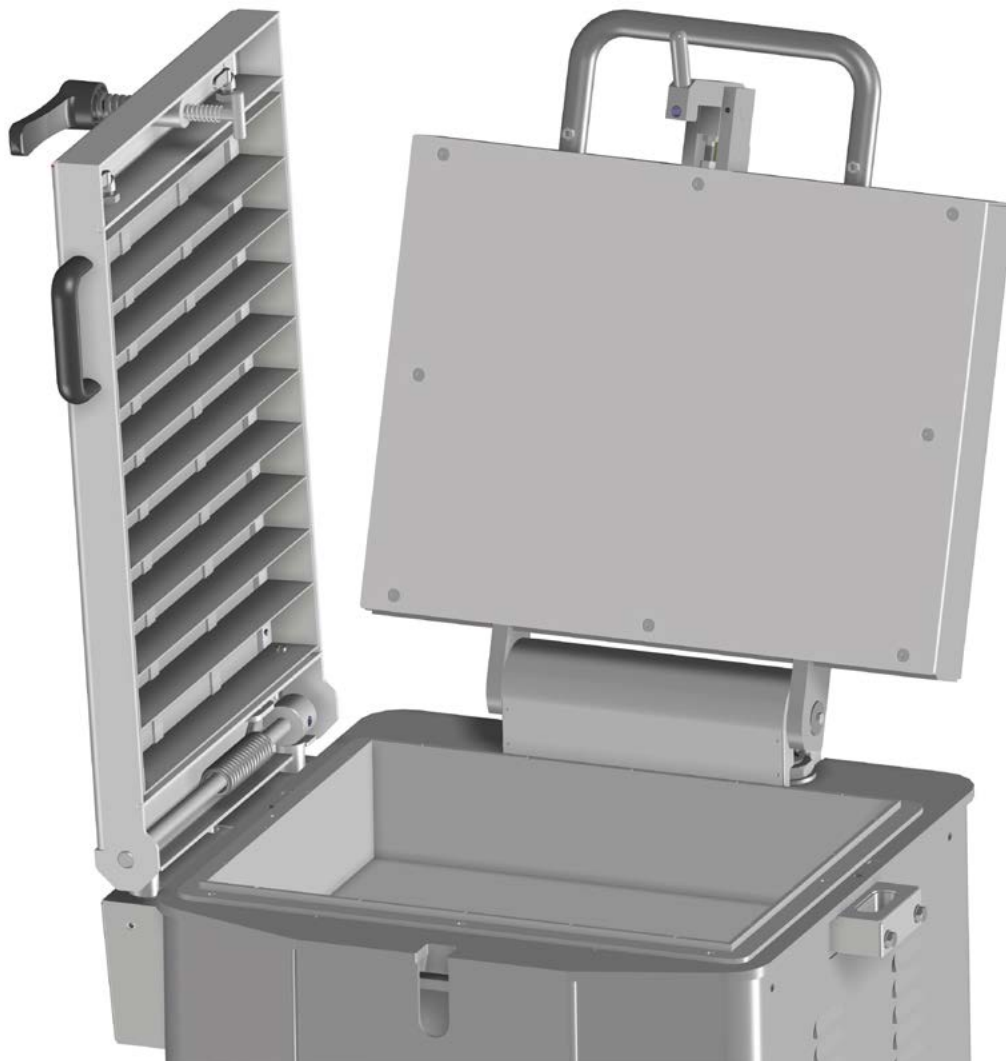
This innovative grids system, applicable to all semiautomatic model (DSS and RPS), it has been studied to divide high hydration leavened dough, without stress and degas them. The result will be a perfect alveolar structure even after cooking.

Applicabile a tutti i modelli semiautomatici (DSS e RPS) questo innovativo sistema a griglie è stato studiato per dividere paste già lievitate ad alta idratazione, senza stressarle o sgararle. Il risultato sarà una perfetta struttura alveolare anche dopo la cottura.

Ce système innovant à grille, applicable à tous les modèles semi-automatiques (DSS et RPS), a été étudié pour diviser des pâtes déjà levées à haute hydratation, sans les stresser ou les dégazer. Le résultat sera une parfaite structure alvéolaire même après la cuisson.

Aplicable a todos los modelos semiautomaticos (DSS y RPS), esto sistema innovador de parillas, ha sido estudiado para dividir masas leudadas con alta hidratación, sin estresarlas o desgasificarlas. El resultado será una perfecta estructura alveolar aun después la cocción.

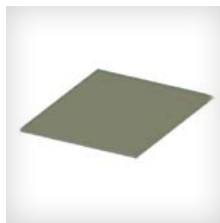
Данная инновационная система с решетками установлена на всех полуавтоматических моделях (DSS и RPS) для деления дрожжевого расстойного теста с высоким содержанием влаги, не подвергая тесто стрессу и предусматривая сохранение в нем пузырьков воздуха. В итоге получается идеальная аэрированная структура теста, даже после выпекания.



STANDARD / DI SERIE / STANDARD / ESTÁNDAR / СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ



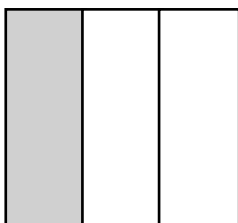
Grid holder structure
Struttura porta griglia
Structure porte grille
Estructura por parillas
структура для решетки



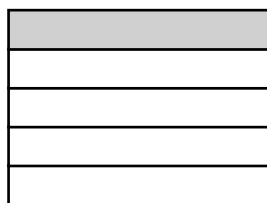
Silicon coated cutting and transfer plate (to be coupled to a grid)
Piano di taglio e trasferimento siliconato (da abbinare a griglia)
Table de coupe et transfert siliconé (à joindre à une grille)
Mesa de corte y traslado en silicona (a combinar a una parilla)
Сменная пластина с силиконовым покрытием (для комплектации решетки)

GRIDS / GRIGLIE / GRILLES / PARILLAS / РЕШЕТКИ

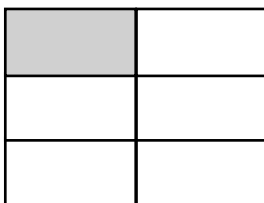
409X163 mm - 3 pcs



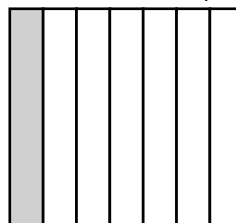
512X74 mm - 5 pcs



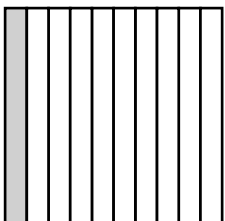
250X120 mm - 6 pcs



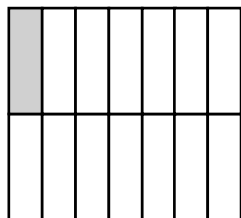
409X63 mm - 7 pcs



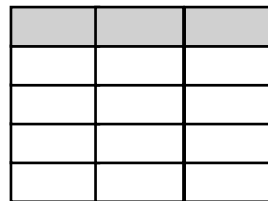
409X41 mm - 10 pcs



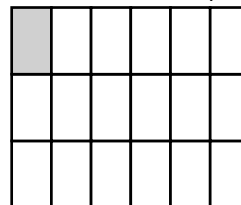
200X63 mm - 14 pcs



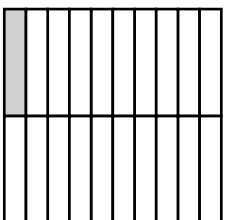
165X75 mm - 15 pcs



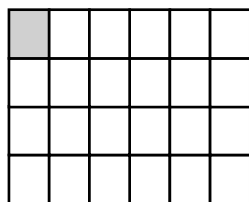
126X75 mm - 18 pcs



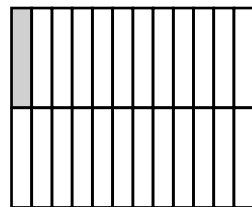
200X41 mm - 20 pcs



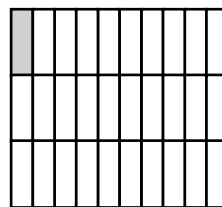
92X76 mm - 24 pcs



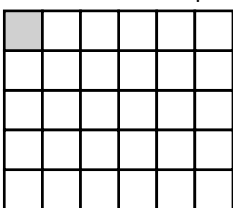
200X32 mm - 24 pcs



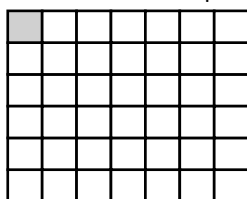
126X41 mm - 30 pcs



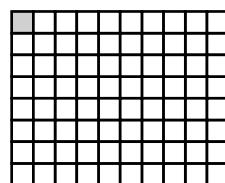
75X72 mm - 30 pcs



60X65 mm - 42 pcs



41X41 mm - 80 pcs

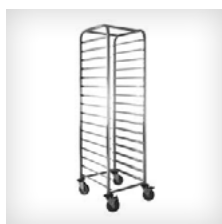


Different sizes grids on request
Griglie di misure diverse su richiesta
Grilles de tailles différentes sur demande
Parillas de diferentes tamaños a pedido
Другие размеры решеток - по запросу

OPTIONAL



Dough tray 500x400 mm
Marna 500x400 mm
Bac 500x400mm
Cubeta 500x400mm
Лоток 500x400 мм



Dough trays trolley (15 available space)
Carrello porta marne (15 spazi disponibili)
Chariot à bacs (15 espaces disponibles)
Carrito por margas (15 espacios disponibles)
Тележка для лотков (15 направляющих)



Trolley plastic cover with one window and two zips
Cuffia copri carrello con una finestra e due cerniere
Coiffe protection chariot avec une fenêtre et deux charnières
Cofia protección carrito con una ventana y dos cierres
Защитный чехол тележки со смотровым окошком и двумя замками

ELECTRIC DIVIDER WITH GRIDS

SPEZZATRICE ELETTRICA CON GRIGLIE



ELECTRA 500

ELECTRA is the new electric divider with grids, one of a kind, born to meet the needs of the most advanced laboratories. This incredible machine uses an innovative electrical system to divide leavened dough without stress. Thanks to this, it's also very noiseless and with reduced electricity consumption. The simplicity in replacing grids and the ease of use make it a versatile and intuitive machine, capable to divide several kind of dough, obtaining different shapes and weights.

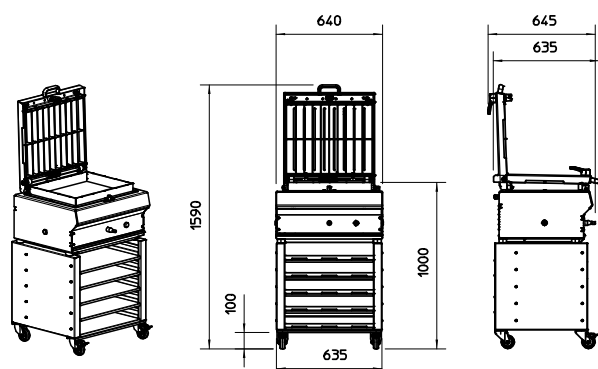
ELECTRA è la nuova spezzatrice elettrica a griglie, unica nel suo genere, nata per soddisfare anche le esigenze dei laboratori più all'avanguardia. Questa incredibile macchina sfrutta un sistema elettrico completamente innovativo per spezzare impasti già lievitati senza procurare alcuno stress. Grazie a questo inoltre risulta molto silenziosa e a ridotti consumi di elettricità. La semplicità nella sostituzione delle griglie e la facilità di utilizzo ne fanno una macchina versatile e intuitiva, in grado di spezzare svariati tipi di impasti, ottenendo dimensioni e pesi differenti.

ELECTRA est la nouvelle diviseuse électrique à grille, seule de son espèce, née pour satisfaire aussi les exigences des laboratoires les plus avancés. Cette machine incroyable utilise un innovant système électrique pour diviser des pâtes déjà levées sans les stresser. Grâce à cela elle est aussi très silencieuse et avec consommations électriques réduits. La simplicité de remplacement des grilles et la facilité d'utilisation en fait une machine universelle et intuitive, capable de diviser beaucoup types de pain, en obtenant dimensions et poids différents.

ELECTRA es la nueva divisora eléctrica con parilla, única en su género, nacida para satisfacer las necesidades de los laboratorios más en vanguardia. Esta increíble máquina aprovecha in sistema eléctrico innovador para dividir masas ya leudadas sin estresarlas. Gracias a esto resulta también muy silenciosa y con consumos reducidos de electricidad. La simplicidad de reemplazo de las parillas y la facilidad de utilización hacen de esa una máquina versátil y intuitiva, capaz de dividir varios tipos de masa, obteniendo dimensiones y pesos diferentes.

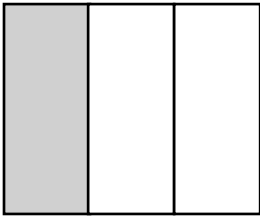
ELECTRA – это новый уникальный электрический тестоделитель с решетками для самых передовых пекарен и кондитерских. Данная невероятная машина с инновационной системой электропривода предназначена для деликатного деления уже расстойного теста, без подвергания его «стрессу». Машина работает бесшумно и имеет преимущества в электропотреблении. Быстрая и легкая замена решеток, интуитивно понятный интерфейс. Данная машина предназначена для деления теста на тестозаготовки различной формы и веса.

ELECTRA 500	Basket dimensions Dimensioni vasca	Basket depth Profondità vasca	Capacity max Capacità max	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
	mm	mm	kg	mm	kg	kW	
	400x500	70	6	740x620x1640	160	0,6	400/50/3

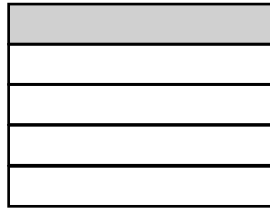


GRIDS / GRIGLIE / GRILLES / PARILLAS / РЕШЕТКИ

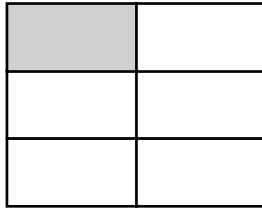
400X166 mm - 3 pcs



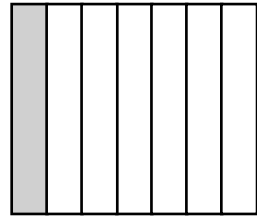
500X79 mm - 5 pcs



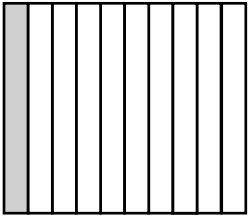
250X132 mm - 6 pcs



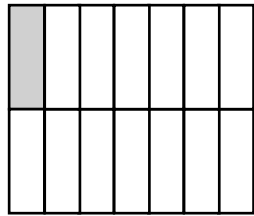
400X70 mm - 7 pcs



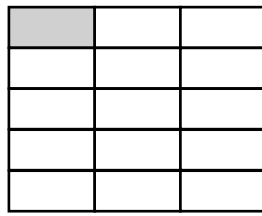
400X49 mm - 10 pcs



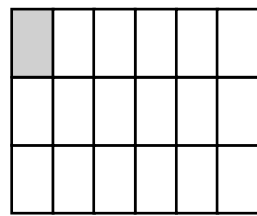
200X70 mm - 14 pcs



166X79 mm - 15 pcs



132X82 mm - 18 pcs



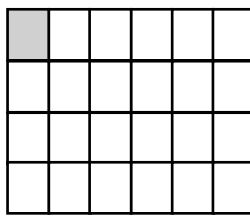
200X49 mm - 20 pcs



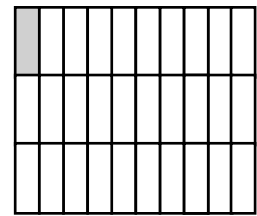
200X40 mm - 24 pcs



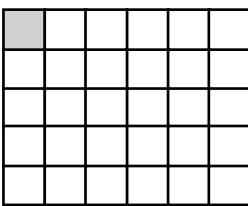
100X82 mm - 24 pcs



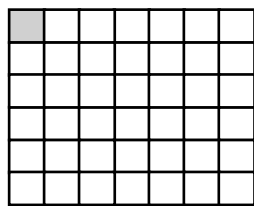
132X49 mm - 30 pcs



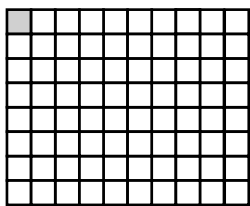
82X79 mm - 30 pcs



70X65 mm - 42 pcs



49X49 mm - 80 pcs



Different sizes grids on request
 Griglie di misure diverse su richiesta
 Grilles de tailles différentes sur demande
 Parillas de diferentes tamaños a pedido
 Другие размеры решеток – по запросу

OPTIONAL



Dough tray 500x400 mm
 Marna 500x400 mm
 Bac 500x400mm
 Cubeta 500x400mm
 Лоток 500x400 мм



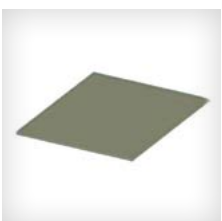
Dough trays trolley (15 available space)
 Carrello porta marne (15 spazi disponibili)
 Chariot à bacs (15 espaces disponibles)
 Carrito por margas (15 espacios disponibles)
 Тележка для лотков (15 направляющих)



Flour tray
 Vaschetta porta farina
 Bac a farine
 Cubeta puerta harina
 Емкость для муки



Resealable side shelf
 Piano laterale richiudibile
 Etage laterale repliable
 Estante lateral plegable
 Складная боковая полка



Silicon coated cutting and transfer plate (to be coupled to a grid)
 Piano di taglio e trasferimento siliconato (da abbinare a griglia)
 Table de coupe et transfert siliconé (à joindre à une grille)
 Mesa de corte y traslado en silicona (a combinar a una parilla)
 Сменная пластина с силиконовым покрытием (для комплектации решетки)



Trolley plastic cover with one window and two zips
 Cuffia copri carrello con una finestra e due cerniere
 Coiffe protection chariot avec une fenêtre et deux charnières
 Cofia protección carrito con una ventana y dos cierres
 Защитный чехол тележки со смотровым окошком и двумя замками

HEXAGONAL DIVIDER

SPEZZATRICE ESAGONALE

Hydraulic machine suitable for dividing unleavened dough in equal parts. Powder painted structure mounted on castors of soft rubber with brake for greater stability. Basket and knives in stainless steel AISI 304 and food nylon stamps. The hydraulic unit with automatic shutdown ensures a real consumption reduction.

Macchina a funzionamento idraulico adatta per la spezzatura in parti uguali di paste non lievitate. Struttura verniciata a polveri montata su ruote in gomma con freno per una maggior stabilità. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304 e stampini in nylon alimentare. La centralina idraulica è a spegnimento automatico per una reale riduzione dei consumi elettrici.

Machine à fonctionnement hydraulique indiquée pour la division en partie égaux des pâtes ne pas levées. Structure peinte à poudre montée sur roues en caoutchouc avec freine pour plus de stabilité. Cuve et couteaux en acier inox AISI 304 et taloches en nylon alimentaire. Le groupe hydraulique avec arrêt automatique assure une réel réduction des consommations.

Máquina de funcionamiento hidráulico adecuada para dividir en partes iguales masas sin levadura. Estructuras pintadas en polvo y montadas sobre ruedas de goma con freno para una mayor estabilidad. Perol y cuchillas en acero inox AISI 304 y moldes en nylon alimentario. La centralita hidráulica con apagamiento automático garantiza una reducción real en le consumo de electricidad.

Гидравлический тестоделитель для деления бездрожжевого теста на одинаковые тестозаготовки. Качественное полимерное покрытие корпуса, прорезиненные колеса с тормозом для высокой устойчивости. Внутренняя камера и режущие лезвия из нержавеющей стали AISI 304, штампы из пищевого нейлона. Гидравлический узел с автоматическим отключением гарантирует бесшумность работы и снижение потребления энергии.



DES (SEMIAUTOMATIC)



The working cycle provides independent pressing and cutting by joystick and manual lid opening.

Il ciclo di lavoro prevede pressata e taglio indipendenti azionati da joystick ed apertura del coperchio manuale.

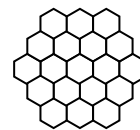
Le cycle de travail prévoit pressage et découpe indépendants par joystick et ouverture manuelle du couvercle.

El ciclo de trabajo incluye compresión y corte independientes por joystick y apertura maual de la tapa.

Процесс прессования и нарезки регулируются независимо друг от друга посредством джойстика управления, подъем крышки осуществляется вручную.



DEA (AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing, cutting and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by Siemens display.

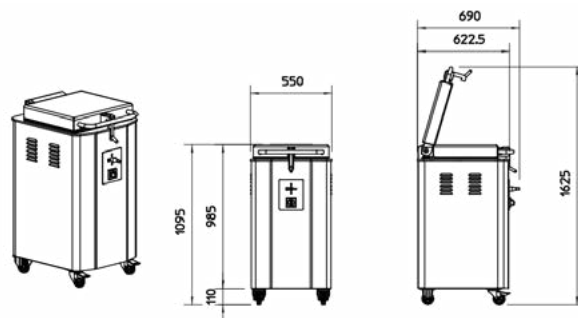
Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite il display Siemens.

Le cycle de travail prévoit pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par display Siemens.

El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y apertura de la tapa automáticos. Posibilidad de regular el tiempo de compresión a través de la pantalla Siemens.

Рабочий цикл включает автоматический процесс прессования, нарезки и подъема крышки. Время прессования регулируется посредством дисплея Siemens.

		Division nr. Divisioni nr.	Weight range Grammatura	Capacity max Capacità max	Output per hr. Produzione hr.	Hexagon Esagono	Basket depth Profondità vasca	Weight Peso	Power Potenza
		nr	g	kg	pcs	mm	mm	kg	kW
DES (SEMIAUTOMATIC)	1985	19	90/300	6	2280	85	70	190	0,75
	3757	37	30/130	4,8	4400	57	70	190	0,75
	3760	37	35/135	5	4400	60	70	190	0,75
	3763	37	40/160	6	4400	63	70	190	0,75
DEA (AUTOMATIC)	1985	19	90/300	6	2280	85	70	190	0,75
	3757	37	30/130	4,8	4400	57	70	190	0,75
	3760	37	35/135	5	4400	60	70	190	0,75
	3763	37	40/160	6	4400	63	70	190	0,75





Via Piemonte, 9 - Schio (VI) - Italy
tel. +39 0445 576866 - fax +39 0445 576568
info@ramsrl.eu

www.ramsrl.eu