



SPEZZATRICI & SPEZZARROTONDATRICI

WWW.SIGMASRL.INFO



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

SPEZZATRICI & SPEZZARROTONDATRICI ESAGONALI

SE 37 - SME 37



Le spezzatrici presentate sono concepite per dividere pastoni di pasta da pane in 37 pezzi di forma esagonale. La dimensione dell'esagono può essere 57 oppure 62 nella versione maggiorata. I pezzi di pasta possono essere utilizzati per pane soffiato oppure successivamente arrotondati o arrotolati per tutte le forme desiderate. Le caratteristiche generali sono:

- Struttura in lamiera elettrosaldata verniciata a forno
- Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox
- Pressori in resina acetica alimentare Per le versioni manuali i movimenti sono mediante leverismi mentre per le versioni automatiche i servomeccanismi sono a comando oleodinamico. Il tempo di pressatura è regolabile mediante PLC mentre il ciclo di lavoro, pressatura, taglio e apertura coperchio sono completamente automatici. Il pannello di comando è provvisto di un pulsante per la pulizia dei coltelli.



The presented dividers are planned to divide batches of dough for bread in 37 pieces of hexagonal shape. The dimension of the hexagon can be of 57 or 62 in the increased version. The pieces of dough can be used for puffed bread or they can be rounded or rolled afterwards to obtain any desired shape. The general features are:

- Structure of stove enamelled electrowelded sheet
 - Bowl, knives and lid plate in stainless steel
 - Pressure rollers in acetate resin suitable for food
- For manual versions the movements are produced by leverisms and for the automatic versions the servomechanisms have oil-pressure controls. Pressing time can be regulated by PLC while working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic. The control panel is provided with a button for the knives cleaning.



Diese Spezialmaschine stellt aus Botteigrollen 37 sechseckige Brotteile her. Die Größe des Sechsecks geht von einem Durchmesser von 57, bis zur Maximalgröße von 62. Die Brotstücke können danach für innen hohle Brötchen oder für andersförmig gewünschte Brötchen verarbeitet werden. Die Beschaffenheit der Maschine:

- elektrogewweißtes Blech mit im Offen gebrannte Lackierung
 - Schüssel, Messer, Teller und Deckel aus INOX-Stahl
 - Druckpressen aus Harzacetat (Resina) für Speisen
- Manuellbetriebene Maschinen werden mit Hebeleinrichtungen bedient. Automatisierte Maschinen haben öldynamische Servoeinrichtungen. Die Presszeit ist durch PLC regulierbar, der Arbeitsablauf, Pressen, Zerkleinern und Deckelöffnung ist vollkommen automatisch geregelt. Für die Reinigung der Messer, ist ein Knopf am Bedienungsfeld zu drücken.



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. La dimension de l'hexagone peut être de 57 ou de 62 dans les plus grandes dimensions. 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. Les caractéristiques sont généralement :

- Structure en tôle électro-soudée vernie au four
 - Bac, couteaux et plateaux couvercle en acier inox
 - Presseurs en résine d'acétal alimentaire
- Pour les versions manuelles, les mouvements sont commandés par des leviers alors que pour les versions automatiques les servomécanismes sont à commande oléo dynamique. Le temps de pressage est réglable grâce à PLC alors que le cycle de travail, pressage, coupe et ouverture du couvercle sont complètement automatiques. Le panneau de commandes est pourvu d'un bouton pour le nettoyage des couteaux.

Mod.	Kw	Descrizione	N° divisioni	Pezzi min/max	Dimensione	Peso in kg
SME 37		spezz. esagonale. manuale	37	30-130	54x62x116	175
SME 37 M		spezz. esagon. manuale maggiorata	37	40-150	54x62x116	175
SE 37	0,75	spezz. esagonale. manuale	37	30-130	54x62x116	230
SE 37 M	0,75	spezz. esagon. manuale maggiorata	37	40-150	54x62x116	230

SPEZZATRICI & SPEZZARROTONDATRICI QUADRE

SQ 10/20 - 15/30 - 20 - 24 - 30



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

Alcuni modelli consentono di selezionare due tipi di pezzatura (10 o 20 oppure 15 o 30) I modelli semiautomatici denominati SA consentono di avere un ciclo di lavoro, pressatura e taglio azionato manualmente tramite selettore con apertura coperchio manuale.



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

Some models allow to select two kinds of size (10 or 20 otherwise 15 or 30). Semiautomatic models, named SA, allow to manually set a working cycle, pressing and cutting through a selector with manual lid opening.



Diese Maschine ist besonders für die Zubereitung von Baguette und Stangenbrot aus weichem Teig geeignet. Es können verschieden große 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

Bei einigen Modellen kann die Stückzahl (10,20 oder 15,30) eingestellt werden. Bei halbautomatisierten Maschinen mit der Aufschrift SA kann der Arbeitsgang bei geöffnetem Deckel, Pressen und Zerstückelung, nach Einstellung, durchgeführt werden.



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

Certains modèles permettent de sélectionner deux types de pressages (10 ou 20 ou bien 15 ou 30). Les modèles semi-automatiques appelés SA permettent d'avoir un cycle de travail, pressage et coupe actionné manuellement grâce au sélecteur avec ouverture du couvercle manuelle.

modello	kw	descrizione	numero divisioni	pezzi (gr.) min/max	dim.	peso kg
SQM 20	0,75	spezzatrice quadra manuale	20	80-350	615x685x1100	240
SQ 20	0,75	spezzatrice quadra automatica	20	150-800	615x685x1100	250
SQ 24	0,75	spezzatrice quadra automatica	24	120-650	615x685x1100	250
SQ 30	0,75	spezzatrice quadra automatica	30	90-530	615x685x1100	250
SQ 20 SA	0,75	spezzatrice quadra semiautomatica	20	150-800	615x685x1100	240
SQ 24 SA	0,75	spezzatrice quadra semiautomatica	24	120-650	615x685x1100	240
SQ 30 SA	0,75	spezzatrice quadra semiautomatica	30	90-530	615x685x1100	240
SQ 20 MSA	0,75	spezzatrice quadra semiautomatica maggiorata	20	150-1000	615x685x1100	240
SQ 10/20	0,75	spezzatrice quadra DoppioTaglio automatica	10/20	150-1600	615x685x1100	240
SQ 15/30	0,75	spezzatrice quadra DoppioTaglio automatica	15/30	90-1060	615x685x1100	240
SQ 10/20 SA	0,75	spezzatrice quadra DoppioTaglio semi-automatica	10/20	150-1600	615x685x1100	240
SQ 15/30 SA	0,75	spezzatrice quadra DoppioTaglio semi-automatica	15/30	90-1060	615x685x1100	240
PBA		pressa burro e pasta automatica	1	0/20.000	615x685x1100	240

SPEZZATRICI & SPEZZARROTONDATRICI SPEZZARROTONDATRICI

SPM 15 - 22 - 30 - 36



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, pressature 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 (automatisch) 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
- Elektrogeschweißte 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 Kopfteils, der Pressung und der Zerstückelung. Bei den Modellen SPA (automatisch) wird die Pressung, die Zerstückelung sowie die Rundung mit Hilfe hydraulisch gesteuerter Kolben in einem einzigen Arbeitsgang durchgeführt. Alle Maschinen sind auf schwingungsdämpfenden Kugelrädern aufgebaut.

Les machines à couper et à arrondir la pâte à pain SPA (automatiques) 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 (automatiques) 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.

model	kw	description	pieces nr	pieces (gr.) min/max	dim.	weight kg
SPM15	0,5	semi-automatic bun divider	15	80÷260	680x660x1470	175
SPM22	0,5	semi-automatic bun divider	22	50÷180	680x660x1470	175
SPM30	0,5	semi-automatic bun divider	30	40÷135	680x660x1470	175
SPM30P	0,5	semi-automatic bun divider	30	25÷90	680x660x1470	175
SPM36	0,5	semi-automatic bun divider	36	34÷110	680x660x1470	175
SPA 15-22-30-30P-36 3/4 AUT	1,3	3/4 automatic bun divider	15-22-30-36	see above	680x660x1470	205
SPA 15-22-30-30P-36	1,3	automatic bun divider	15-22-30-36	see above	680x660x1470	205

