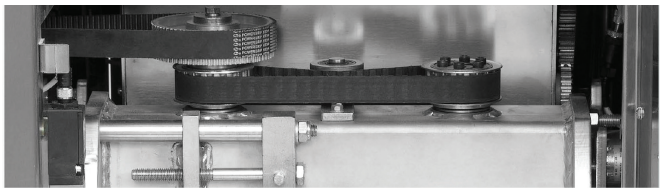
CSC SARTORI



TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICHE TECNICHE

MOD. SVI-400

DIMENSIONS / DIMENSIONI	cm	110 x 90 x 180 h
EXIT BELT LENGHT* / LUNGHEZZA TAPPETI USCITA*	cm	42 - 75 - 109
NET WEIGHT / PESO NETTO	kg	750
PACKING DIMENSIONS / DIMENSIONI IMBALLO	cm	160 x 115 x 205 h
PACKING WEIGHT IN CRATE / PESO IN GABBIA	kg	850
INSTALLED POWER / POTENZA INSTALLATA	kW	2,4

*Other lenght and versions available on request. / *Altre lunghezze e versioni su richiesta.

3 ROWS / FILE
max 3000 pcs/h - pz/h

SVI3-400-SA

gr min.	gr max.
200	300
250	350
300	400

4 ROWS / FILE
max 5000 pcs/h - pz/h

SVI4-400-SA

gr min.	gr max.
150	250
200	300
250	350

SVI3-400-DA

gr min.	gr max.
200	350
250	400

SVI4-400-DA

gr min.	gr max.
200	350

** The weight range can vary depending on the dough used. All data are not binding. C.S.C. SARTORI s.r.l. reverses the right to effect changes as necessary without notification. / La grammatura può variare a seconda del tipo di pasta usata. Tutti i dati non sono vincolanti. La C.S.C. SARTORI s.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

C.S.C. SARTORI s.r.l.
VIA PIOVEGO PRIMA STRADA, 9
35010 ARSEGO • PADOVA • ITALY

TEL +39 049 - 5742899
FAX +39 049 - 9334270

WWW.CSC-SARTORI.COM
TRADE@CSC-SARTORI.COM

SVI-400

AUTOMATIC
VOLUMETRIC DIVIDER ROUNDER
SPEZZATRICE ARROTONDATRICE
VOLUMETRICA AUTOMATICA

CSC SARTORI
THE MECHANICS BEHIND THE FLAVOR

MADE IN ITALY

CSC SARTORI

PERFECT
FOR ALL YOUR RECIPES

PERFETTO
PER TUTTE LE TUE RICETTE

The SVI-400 is a fully automatic divider rounder with highly sophisticated system for production of most types of dought; standard machine equipped with digital touch-screen panel.

La SVI-400 è una spezzatrice arrotondatrice completamente automatica dotata di un sistema altamente sofisticato per la produzione della maggior parte dei tipi di pasta, versione standard digitale con pannello touch-screen.

3 ROWS FILE · 4 ROWS FILE

1° GOOD REASON BUON MOTIVO

ADDITIONAL FLOUR / PIÙ FARINA

Internal and external flour dusters system allowing the operation without using all in contact with dough.

Sistema di sfarinatori interni ed esterni che permettono il funzionamento senza utilizzo di olio a contatto con l'impasto.

2° GOOD REASON BUON MOTIVO

ANTI-STRESS

Innovative system to stress as little as possible the dough in order to get an optimal dought processing.

Sistema innovativo per stressare il meno possibile la pasta, per una lavorazione ottimale dell'impasto.

3° GOOD REASON BUON MOTIVO

EASY ROUNDING / CAMBIO FORMATO VELOCE

High working range with inly "two click" without removing any mechanical parts.

Con "due clic" si ottiene un alto range di lavoro, senza la necessità di rimuovere nessuna parte meccanica.

4° GOOD REASON BUON MOTIVO

FAST CLEANING / PULIZIA RAPIDA

Designed to be quickly and optimally cleaned in all its parts.

Studiata per essere pulita in tutta le sue parti in modo veloce ed ottimale.

5° GOOD REASON BUON MOTIVO

READY TO CONNECTION / PRONTA DA COLLEGARE

Easy to connect to other production lines and arranged for remote support on-line.

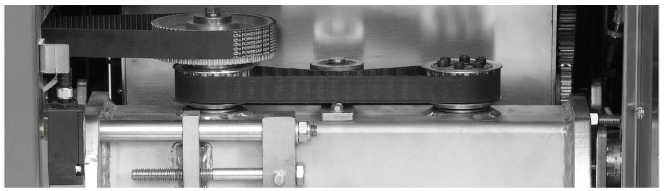
Facile da connettere ad altre linee di produzione e predisposta per teleassistenza on-line.

CSC SARTORI

Divider rounder with 3 or 4 rows, suitable for dividing and rounding dought. After further processes, it allows to obtain round and molded breads, pita, pizza bread, hambuger buns, finger rolls, Bolillas and Tellera products. The machine is suited to work soft, semi-hard and hard dought; it is equipped with Teflon coated hopper 40 kg. cpty. at star cut system. Rounding speed and weight range adjustments are available during processing without production stopping.

Spezzatrice arrotondatrice a 3 o 4 file adatta per spezzare ed arrotondare la pasta che, sottoposta ad ulteriori lavorazioni, diventa pane rotondo, stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza, bolillos e tellera. La macchina è adatta per lavorare paste tenere e simidure, ed è dotata di una tramoggia teflonata della capicità di 40 kg con sistema di dosatura a stella. Durante il lavoro è possibile regolare la velocità di arrotondatura e modificare il peso del prodotto senza necessità di fermare il ciclo produttivo.

CSC SARTORI



CARACTERISTICAS TECNICAS

MOD. SVI-400

DIMENSIONES	cm	110 x 90 x 180 h
LONGITUD TAPICES DE SALIDA*	cm	42 - 75 - 109
PESO NETO	kg	750
DIMENSIÓN EMBALAJE	cm	160 x 115 x 205 h
PESO EN JAULA	kg	850
VOLTAJE	kW	2,4

* Otras dimensiones y versiones bajo pedido.

3 SALIDAS
max 3000 uds/h

SVI3-400-SA

gr min.	gr max.
200	300
250	350
300	400

4 SALIDAS
max 5000 uds/h

SVI4-400-SA

gr min.	gr max.
150	250
200	300
250	350

SVI3-400-DA

gr min.	gr max.
200	350
250	400

SVI4-400-DA

gr min.	gr max.
200	350

** El gramaje puede variar segun del tipo de masa. Los datos no son vinculantes, C.S.C. SARTORI puede modificarlos sin aviso.

C.S.C. SARTORI s.r.l.
VIA PIOVEGO PRIMA STRADA, 9
35010 ARSEGO • PADOVA • ITALY

TEL +39 049 - 5742899
FAX +39 049 - 9334270

WWW.CSC-SARTORI.COM
TRADE@CSC-SARTORI.COM

Vers. 01/2019

SVI-400

DIVISORA REDONDEADORA
VOLUMÉTRICA AUTOMÁTICA

CSC SARTORI
THE MECHANICS BEHIND THE FLAVOR

MADE IN ITALY

CSC SARTORI

La SVI-400 es una divisora redondeadora completamente automática que tiene un sistema muy sofisticado para trabajar con varios tipos de masa. Es una versión digital con touch screen.

3 · 4
SALIDAS SALIDAS

1° BUENA RAZÓN

MÁS HARINA

Sistema de harinadores internos y externos que permiten trabajar sin añadir aceite a contacto con la masa.

2° BUENA RAZÓN

CERO STRESS

Sistema innovador para no estresar la masa.

3° BUENA RAZÓN

CAMBIO DIMENSIÓN DEL PRODUCTO

A travéz del touch screen se puede cambiar el gramaje del producto sin sostituir partes mecanicas.

4° BUENA RAZÓN

FÁCIL DE LIMPIAR

Proyectada por ser fácil de limpiar.

5° BUENA RAZÓN

YA LISTA POR TRABAJAR EL LINEA

Fácil por ser conectada a lineas productivas ya en marcha.

Divisora boleadora a 3 o 4 salidas, adapta para dividir y redondear la masa que, después de otras elaboraciones, se convierte en pan redondo, impreso, hamburger, rebanadas de pan, pitta, pizza, bolillos y telleras.
La maquina puede trabajar masas suaves y semi-duras . Tiene una tolva de teflon con capacidad de 40 KG y sistema de dosificación con estrellas. Durante el trabajo es posible ajustar la velocidad de redondeo y modificar el peso del producto sin parar la producción.

CSC SARTORI