

Dividers

Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.
Adatta per impasti con un max. 60% di idratazione.



SA300



SA800

Description

The automatic dividers and rounders are a great help for professionals who require **precise yet fast support** whilst preparing pizza bases. The equipment divides and rounds the dough, before leaving it to prove. The divider is equipped with: a tank which boasts a maximum **capacity of 30 kg of dough** and **5 bushings**, each with a different diameter (from 4 to 6 cm). Set the desired weight and the measured portions will almost immediately begin to take shape. The rounder produces perfectly round balls, thanks to its **Teflon-coated aluminium** internal spiral. Available in two sizes, depending on your needs: **Model SA300** - which allows for portions ranging from 50 to 300 gr. **Model SA800** - which in combination with Model AR 800, allows for portions up to a maximum of 900 gr (or 3 portions of 300 gr each). By combining the two pieces of equipment - a divider and a rounder - pizza makers will **save** a considerable amount of **time**, whilst also **reducing their manual workload**.

Le spezzatrici e arrotondatrici automatiche sono un valido aiuto per il professionista che necessita un **supporto preciso e veloce** durante la preparazione delle basi pizza. Spezza, arrotonda e poi lascia lievitare. La spezzatrice è dotata di: una vasca con **capacità** massima **pari a 30 kg d'impasto** e di **5 boccole** con diverso diametro (da 4 a 6 cm). Imposta la grammatura desiderata ed in pochi istanti le porzioni di pasta prenderanno forma. Grazie alla sua spirale interna in **alluminio teflonato**, l'arrotondatrice permette di avere delle palline perfettamente rotonde. Disponibili in due grandezze, a seconda delle necessità, offriamo: **Mod. SA300** che permette di realizzare porzioni da 50 a 300 gr; **Mod. SA800**, che in combinazione con il mod. AR 800, permette di realizzare porzioni fino ad un max di 900 gr. (ovvero 3 porzioni da 300 gr.). La combinazione dei due strumenti, spezzatrice ed arrotondatrice, permette grandi **risparmi di tempo** ed una **riduzione del lavoro manuale per il pizzaiolo**.

DIVIDERS

/ Models

Dividers

Automatic dividers. Standard equipment: no. 1 cone with 5 reduction bushes included.

Spezzatrici automatiche. Dotazione standard: n.1 cono con 5 boccole di riduzione incluse.

Min & Max filling values and proper functioning of the product were tested with a maximum hydration of 60%

I valori di riempimento min-max e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione massima del 60%.

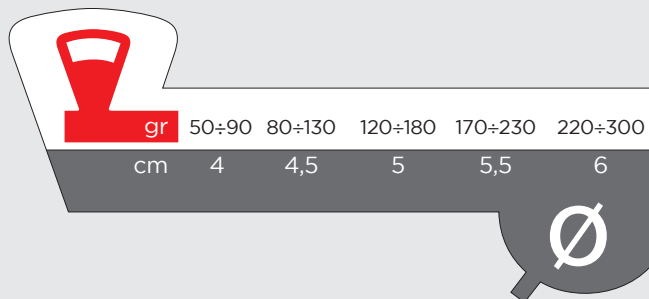
CODE CODICE	MODEL MODELLO	OUTPUT/HOUR*	BOWL CAPACITY	DOUGH PORTION	POWER	ELECTRICAL REQUIRMENT			DIMENSIONS	NET WEIGHT
		PRODUZIONE ORARIA	CAPACITÀ VASCA	PORZIONE IMPASTO	POTENZA	ALIMENTAZIONE			DIMENSIONI	PESO NETTO
		Pezzi/h Unit/h	kg	gr	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	Kg
P14SZ01001	SA300	340/h	30	50-300	0,93	400	3+T	50	51x85x52	70
P14SZ01003	SA800	340/h	30	50-3X300**	0,93	400	3+T	50	51x85x65	80

* 250gr - 6 cm diameter

/ Accessory

Dough portion for traditional pizza dough.

Porzione pasta per impasto pizza tradizionale.



Bush for SA300 / 800

Boccola per SA300 / 800

Combined

Ideal for

Artisan or semi-industrial workshops, pizzerias and all other businesses where time optimisation is a must.

Laboratori artigianali o semi-industriali, pizzerie e tutte quelle attività dove è necessario ottimizzare i tempi

Cut counter
Contatore tagli



Knife and regulation level
Coltello e paletta



Collection drawer and portion ejection
(MAX 3 x 300 gr)
Cassetto di raccolta ed espulsione porzioni



Combinations

Suggested combinations.

Combinazioni suggerite.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	COMBINATION COMBINAZIONE	OUTPUT/HOUR*	BOWL CAPACITY	DOUGH PORTION	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO
			PRODUZIONE ORARIA	CAPACITÀ VASCA	PORZIONE IMPASTO		ALIMENTAZIONE				
			Pezzi/h Unit/h	kg	gr	Kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	Kg
P14DB01004	CO300	SA300 + AR300 For max 300 gr portions Per porzioni di max 300 gr	340/h	30	50-300	0,3	400	3+T	50	66x88x148	153
P14DB01005	CO800	SA800 + AR800 For max 8/900 gr portions Per porzioni di max 8/900 gr	340/h	30	50-900	0,325	400	3+T	50	66x88x161	194

* With cone of 6 cm diameter



Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia
tel: +39 0434 857000

Una società  **SOMECH**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOMECH SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 20 companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors - engineered systems of naval architecture and building façades; professional kitchen systems and products; design and creation of bespoke interiors. SOMECH group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMECH means Italian construction quality. www.somecgruppo.com

SOMECH S.p.A. (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa - sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; sistemi e prodotti di cucine professionali; progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOMECH gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMECH è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com