

# SPEZZATRICE E ARROTONDATRICE

DIVIDER AND ROUNDER



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES  
AND FEATURES

**Rapide e precise, per aumentare la produzione attraverso una qualità di porzionatura dell'impasto senza eguali.**

**Spezza, arrotonda e poi lascia lievitare i tuoi impasti con una sola soluzione. La combinazione dei due strumenti, spezzatrice ed arrotondatrice, permette grandi risparmi di tempo, una riduzione del lavoro manuale per il pizzaiolo.**

Fast and precise, that extra help to increase production while maintaining high quality standards.

The equipment divides and rounds the dough, before leaving it to prove. By combining the two pieces of equipment - a divider and a rounder - pizza makers will save a considerable amount of time, while reducing their manual workload.



**Carica fino a 30 Kg di impasto in una sola volta.**

Loads up to 30 kg of dough at one time.



**Time saving: fino a 340 pezzi in 1 h.**

Time saving: up to 340 pieces in 1 h.



**Precisione continua per tutte le fasi di lavorazione.**

Non-stop precision for all working steps.

**Processo personalizzato: coltello e paletta regolabili.**

Customized process with adjustable knife and paddle.

**Contatore tagli per gestire al meglio le lavorazioni.**

Cut counter to manage work efficiently.

**Vassoio raccogli palline pratico ed estraibile.**

Practical and removable dough ball collection tray.



The right baking experience



---

#### SPEZZATRICE

La spezzatrice è dotata di una vasca con capacità massima fino a 30 kg d'impasto ed è possibile scegliere tra 5 bocche con diverso diametro (da 4 a 6 cm) quella più adatta al peso desiderato.

---

#### DIVIDER

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) the one best fitted to the required weight.



---

#### ARROTONDATRICE

Grazie alla spirale interna in alluminio teflonato è possibile ottenere palline perfettamente rotonde. Disponibili in due grandezze: **AR300** per porzioni da 50 a 300 gr; **AR800** per porzioni fino ad un max di 900 gr. (ovvero 3 porzioni da 300 gr.).

---

#### ROUNDER

Thanks to the Teflon-coated aluminum inner spiral, it is possible to obtain perfectly round balls. Available in two sizes: **AR300** for portions from 50 to 300 g. **AR800** for portions up to a maximum of 900 g (i.e., 3 portions of 300 g each).

La combinazione  
spezzatrice e  
arrotondatrice automatica  
è il valido aiuto per  
il professionista che  
necessita di un supporto  
preciso e veloce durante  
la preparazione delle  
basi pizza.

The combination  
of automatic divider  
and rounding machine  
is a valuable help for  
the professional who  
needs precision and  
speed while preparing  
pizza dough.

**Pizza Group SRL**  
Via Carnia, 15  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
Italy

Tel +39 0434 857000  
info@pizzagroup.com

a **SOME C** group  
company



Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

**SOME C SpA (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 interior personalizzati. Le società di **SOME C** gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. **SOME C** è qualità costruttiva italiana.

**SOME C SpA (EXM ticker: SOM)** consists of a group of 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. **SOME C** 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. **SOME C** means Italian construction quality.

**SOME C**  
GRUPPO