



DIVIDERS

SPEZZATRICI



BAKERY, PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

ANOTHER STEP FORWARD UN ALTRO PASSO IN AVANTI

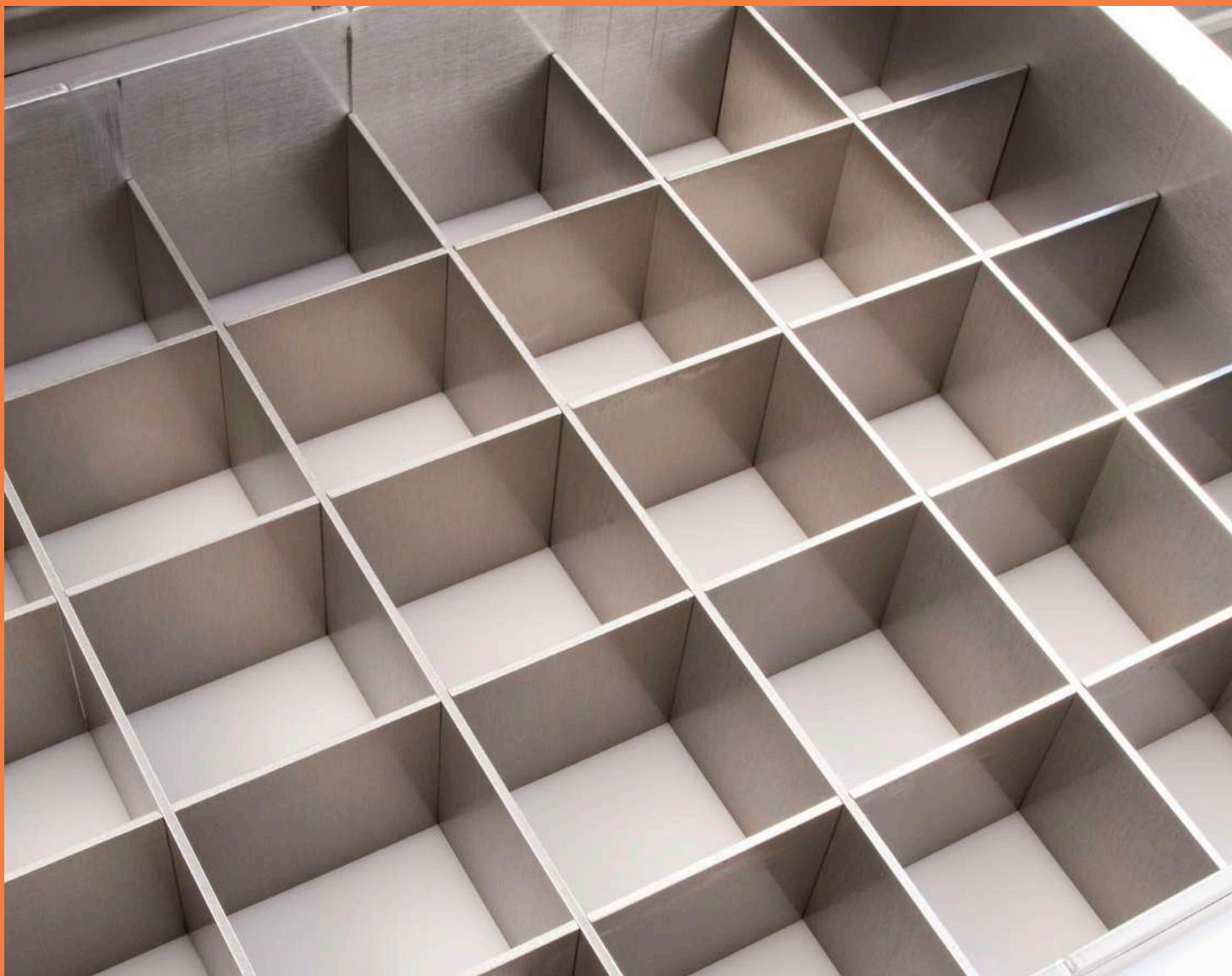
We have thought and created a new line of dough dividers, designing them to offer bakers, pastry cook and pizza makers a complete range of solution and features that can satisfy every production requirement that modern times require.

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 fonctionnalités capables de satisfaire toutes les exigences de production que nos temps modernes demandent.

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 capaces 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 diviseuses sont faciles à utiliser et elles permettent de travailler avec rythme, sûrs d'obtenir un résultat parfait à chaque division.

Simple 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

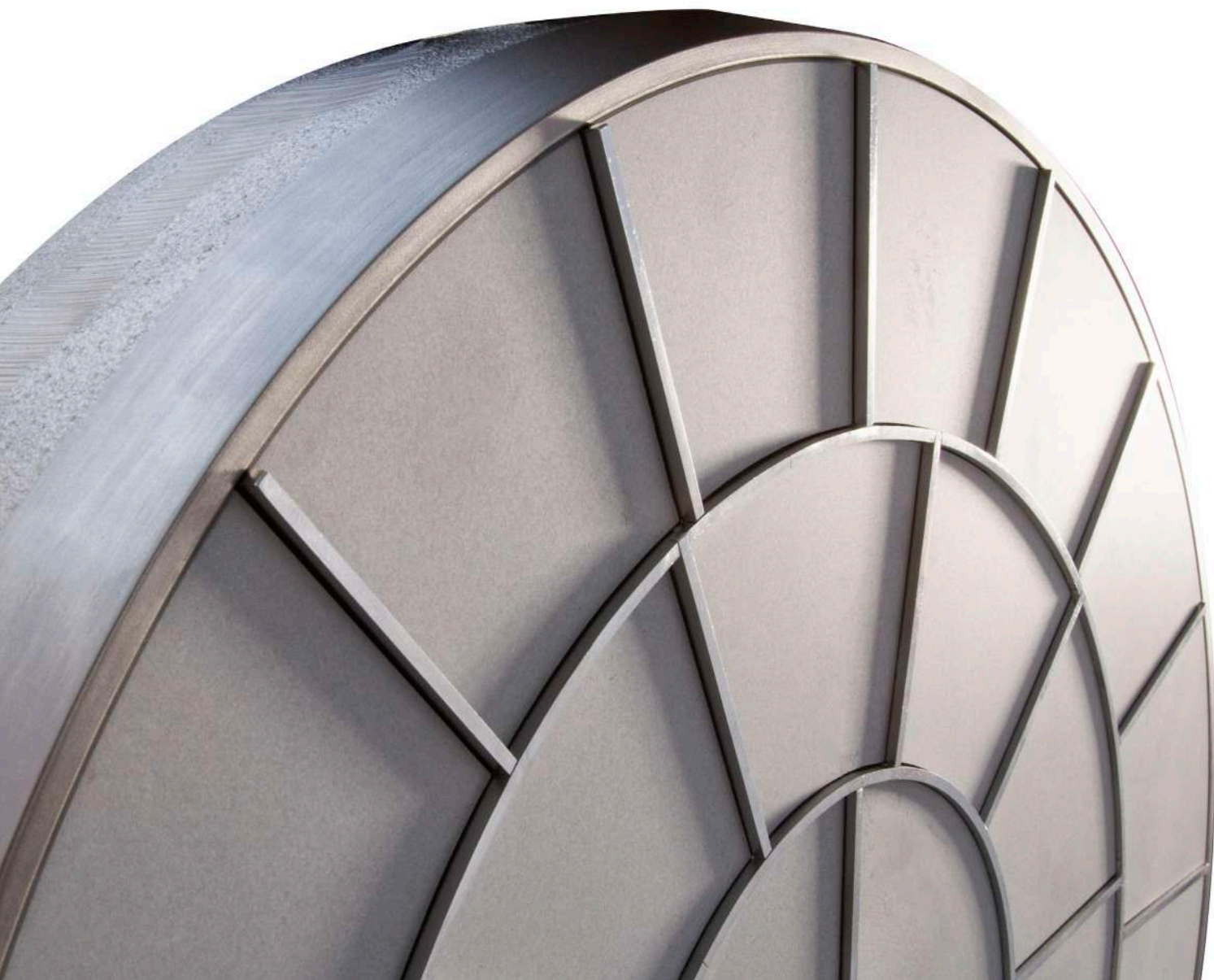
Design, choice of construction material and realization had the target of getting sturdy and heavy-duty machines, able to work hard. Furthermore, the cleaning systems, to activate at the end of use, allow the machine to work always in perfect working order and to last in time.

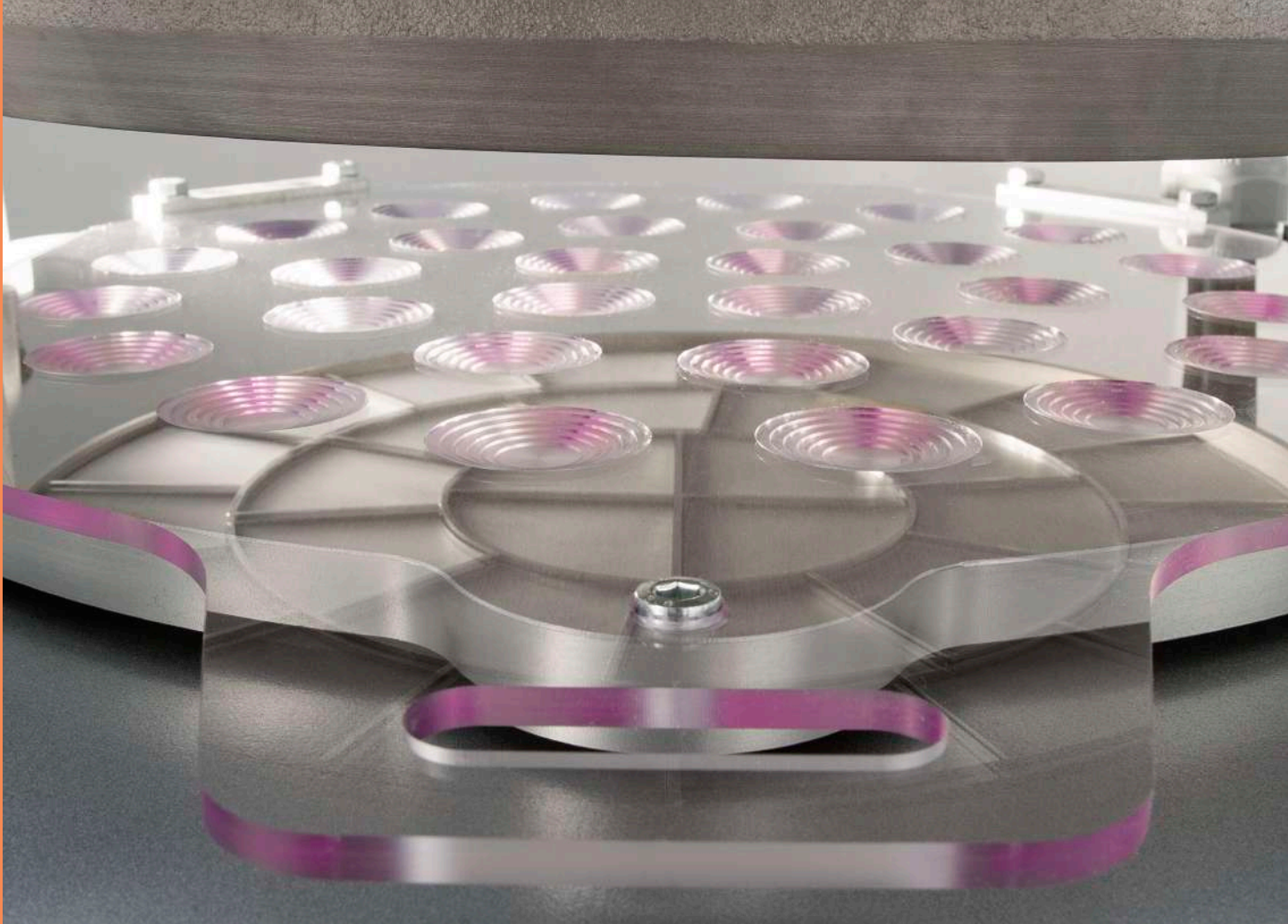
Progettazione, scelta dei materiali costruttivi e realizzazione hanno avuto l'obiettivo di ottenere macchine robuste, solide e capaci di lavorare molto. Inoltre, i sistemi di pulizia, da azionare a fine utilizzo, permettono alla macchina di lavorare sempre alla massima efficienza e di durare così nel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

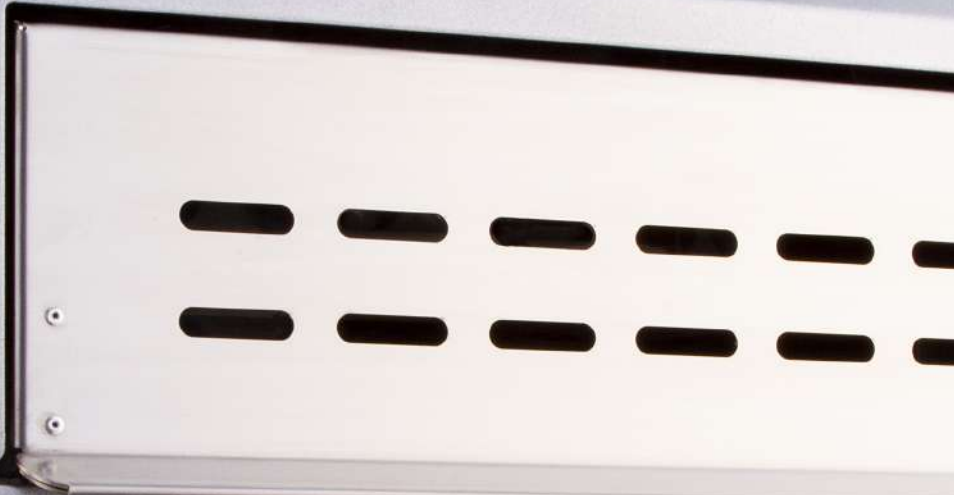
RAM dividers are equipped with all the required systems to warrant the greatest safety to any operator without slowing down or complicating the work. The presence at strategic points of safety microswitches, ensures the start of the working cycle only in conditions of maximum safety.

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 in punti strategici di microinterruttori di sicurezza, assicura l'avvio del ciclo di lavoro solo in condizioni di massima sicurezza.

Les diviseuses RAM sont équipées de tous les systèmes nécessaires pour assurer grande sécurité à tous les opérateurs, sans ralentir ou compliquer le travail. La présence en points stratégiques de microrupteurs de sécurité, 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 en puntos estratégicos de microinterruptores de seguridad, 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

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 mélangée, est positionnée dans le plateau, pressée, divisée en partie égales et arrondie de manière rapide avec en résultat parfait ; petites boules de poids et forme identiques. 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, se presiona se divide en partes iguales y se redondea 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 (MANUAL)



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

(SEMIAUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing and cutting, manual rounding through lever. Possibility to store 1 program (pressing time setting) by the color touch-screen.

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

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

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

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование и деление, округление производится вручную при помощи рычага. Цветной сенсорный экран с возможностью занесения в память 1 программы (настройка длительности прессования).



SPH

(AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing, cutting and rounding. Possibility to store 1 program (pressing and rounding time setting) by the color touch-screen.

Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio e arrotondamento automatici. Possibilità di memorizzare 1 programma (impostazione tempi di pressata e di arrotondamento) tramite touch-screen a colori.

Le cycle de travail prévoit pressage, coupe et boulage automatiques. Possibilité de mémoriser 1 programme (établissement temps de pressage et boulage) par l'écran tactile couleur.

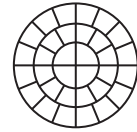
El ciclo de trabajo incluye compresión, corte y redondeo automaticos. Posibilidad de memorizar 1 programa (configuración tiempos de compresión) por pantalla táctil a color.

Рабочий цикл предусматривает автоматическое прессование, деление и округление. Цветной сенсорный экран с возможностью занесения в память 1 программы (настройка длительности прессования и округления).



SP PLUS

(SEMIAUTOMATIC)



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 3 cylinders machine.

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 avec 3 cylindres.

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

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 avec 3 cylindres.

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

	Divisioni	Cilindro	Weight range	Capacity max	Output per hr.	Opening	Weight	Power	
	nr	nr	g	kg	pcs	mm	kg	kW	
S (MANUAL)	15	-	100-260	4	2700	70	205	0,55	
	22	-	50-180	4	3960	70	205	0,55	
	30	-	40-135	4	5400	70	205	0,55	
	30S	-	25-90	2,7	5400	70	205	0,55	
	36	-	34-110	4	6480	70	205	0,55	
	52	-	12-35	1,82	9360	70	205	0,55	
SP (SEMI-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 (SEMI-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 automatic shutdown hydraulic unit 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 égales 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.



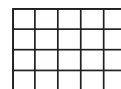
SINGLE CUT TAGLIO SINGOLO



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.

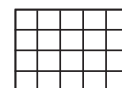
Рабочий цикл предусматривает независимые процессы прессования и нарезки, управление осуществляется джойстиком, ручной подъем крышки.



DSA

10 - 20 - 24 - 30

(AUTOMATIC)



The working cycle provides automatic pressing, cutting and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by the color touch-screen.

Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite il touch-screen a colori.

Le cycle de travail prévoit pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par l'écran tactile couleur.

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 táctil a color.

Рабочий цикл включает прессование, деление и автоматический подъем крышки. Предусмотрена регулировка времени прессования на сенсорном цветном экране управления.

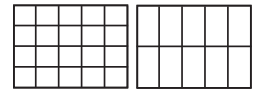
DOUBLE CUT DOPPIO TAGLIO



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.

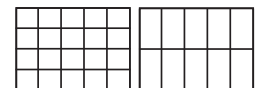
Рабочий цикл предусматривает независимые процессы прессования и нарезки, управление осуществляется джойстиком, ручной подъем крышки. Возможность деления на 10 или 20, а также 15 или 30 тестозаготовок, количество заготовок устанавливается при помощи рычага вручную.



DSA

1020-1530

(AUTOMATIC)



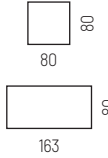
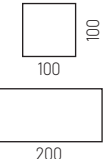
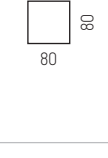
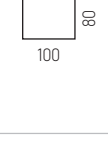
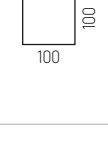
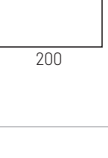
The working cycle provides automatic pressing, cutting and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by the color touch-screen. The machine offers the possibility to work at 10 or 20 divisions and 15 or 30 divisions, choosing the number of pieces by electric selector.

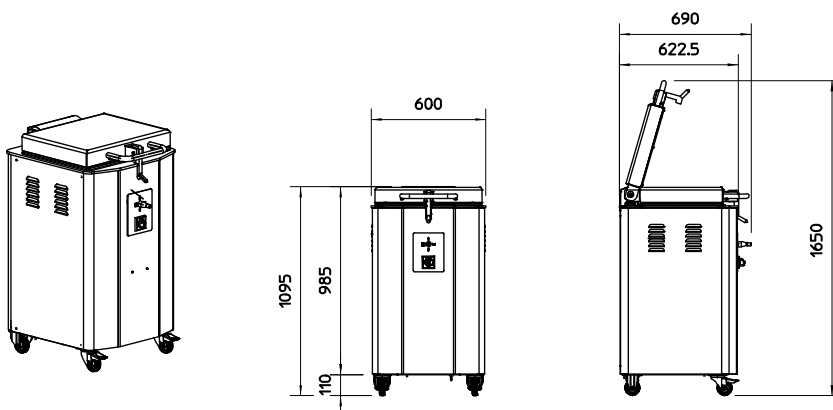
Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite display touch-screen a colori. La macchina offre la possibilità di lavorare a 10 o 20 e 15 o 30 divisioni, scegliendo il numero di pezzi con selettore elettrico.

Le cycle de travail prévoit pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par l'écran tactile couleur. 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 táctil a color. La máquina ofrece la posibilidad de trabajar en 10 o 20 divisiones y 15 o 30 divisiones, eligiendo el número de las piezas por selector eléctrico.

Рабочий цикл включает прессование, деление и автоматический подъем крышки. Предусмотрена регулировка времени прессования на сенсорном цветном экране управления. Возможность деления на 10 или 20 тестозаготовок, а также на 15 или 30, количество тестозаготовок регулируется электронным селектором.

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
						30	90 / 650	20	2700		120	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 les pâtes ou le 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 soportar 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)




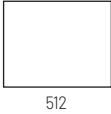
The working cycle provides automatic pressing and lid opening. Possibility to adjust the pressing time by the color touch-screen.

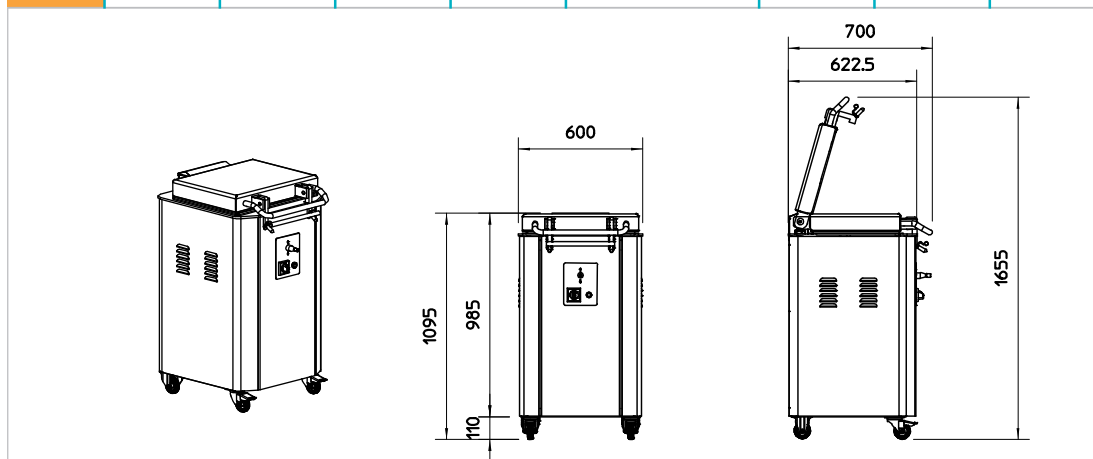
Il ciclo di lavoro prevede pressata ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite touch-screen a colori.

Le cycle de travail prévoit pressage et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par l'écran tactile couleur.

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

Рабочий цикл включает прессование и автоматический подъем крышки. Предусмотрена регулировка времени прессования на сенсорном цветном экране управления.

	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		140	220	0,75
RPA (AUTOMATIC)	1	-	23	60		140	220	0,75



STRESS FREE SYSTEM SISTEMA STRESS FREE

This innovative grid system, applicable to all semiautomatic model, 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 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, a été étudié pour diviser des pâtes déjà levées à haute hydratation, sans les stresser ou les dégasier. Le résultat sera une parfaite structure alvéolaire même après la cuisson.

Aplicable a todos los modelos semiautomaticos, 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 для деления дрожжевого расстойенного 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.



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



DSS/RPS with GRIDS



The working cycle provides cutting by manual closing of the interchangeable side grid and operating by the joystick to raise and lower the pressing plate. Furthermore, it offers the possibility to make the only pressing by joystick and closing of top cover. The DSSGRID model allows to divide medium/strong dough by the lower knives.

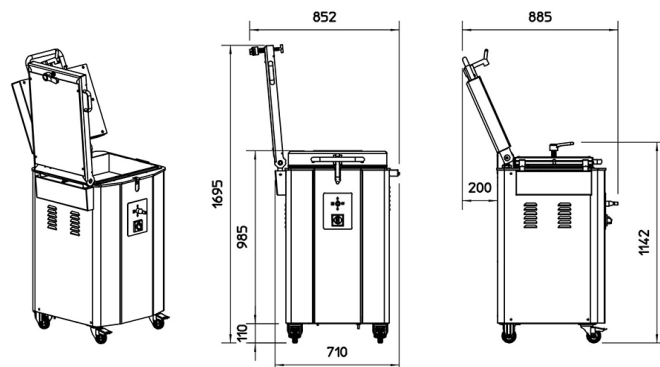
Il ciclo di lavoro prevede il taglio chiudendo manualmente la griglia laterale intercambiabile e azionando il joystick per alzare ed abbassare il piatto di pressata. Inoltre, offre la possibilità di effettuare la sola pressata tramite joystick e chiusura del coperchio superiore. La versione DSSGRID permette di dividere impasti medio/duri tramite i coltelli inferiori.

Le cycle de travail prévoit la coupe en fermant manuellement la grille latérale interchangeable et en actionnant le joystick pour lever et baisser le plateau de pressage. De plus, il offre la possibilité d'effectuer seulement le pressage par joystick et couvercle supérieur fermé. La version DSSGRID permet de diviser les pâtes moyennes/dures par les couteaux inférieurs.

El ciclo de trabajo incluye el corte cerrando manualmente la parilla lateral intercambiabile y por medio del joystick para subir y bajar la placa de prensada. Además, el ofrece la posibilidad de hacer solo la compresión con el joystick y tapa superior cerrada. La versión DSSGRID permite de dividir masas media/dura a través de las cuchillas inferiores.

Рабочий цикл предусматривает нарезку посредством опускания боковой сменной решетки вручную, далее процесс регулируется джойстиком, который активирует подъем/опускание поддона. Также предусмотрена функция прессования (распределения) без использования решетки, для этого необходимо закрыть верхнюю крышку и регулировать процесс джойстиком. Версия DSSGRID подходит для деления теста средней и высокой плотности при помощи нижних ножей. нижних ножей.

	Basket dimensions Dimensioni vasca	Basket depth Profondità vasca	Capacity max Capacità max	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
	mm	mm	kg	kg	kW	
DSSGRID	409x512	100/120	6	255	0,75	400/50/3
RPSGRID	409x512	130	6	255	0,75	400/50/3



HYDRAULIC GRID DIVIDER

SPEZZATRICE IDRAULICA A GRIGLIE



HYDRA



The working cycle provides cutting by manual closing of the interchangeable side grid and operating by the joystick to raise and lower the pressing plate. Furthermore, it offers the possibility to make the only pressing by joystick and closing of top cover. Unlike the DSSGRID it does not have the lower knives and it is faster in the cutting phase thanks to the halved stroke of the basket.

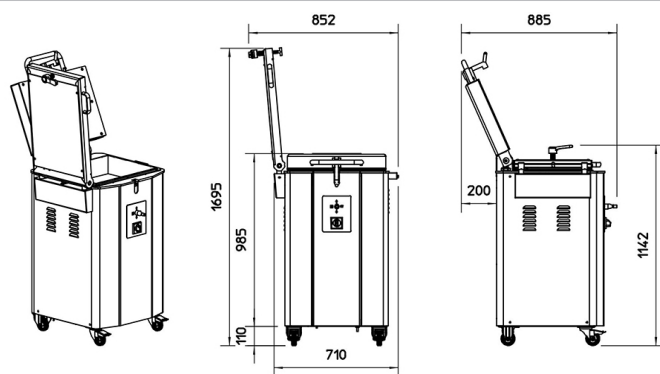
Il ciclo di lavoro prevede il taglio chiudendo manualmente la griglia laterale intercambiabile e azionando il joystick per alzare ed abbassare il piatto di pressata. Inoltre, offre la possibilità di effettuare la sola pressata tramite joystick e chiusura del coperchio superiore. A differenza dei modelli DSSGRID non ha i coltelli inferiori e risulta più veloce nel taglio della pasta grazie alla corsa vasca dimezzata.

Le cycle de travail prévoit la coupe en fermant manuellement la grille latérale interchangeable et en actionnant le joystick pour lever et baisser le plateau de pressage. De plus, il offre la possibilité d'effectuer seulement le pressage par joystick et couvercle supérieur fermé. Contrairement aux modèles DSSGRID elle n'a pas les couteaux inférieurs et elle est plus rapide grâce à la course de la cuve réduite à la moitié.

El ciclo de trabajo incluye el corte cerrando manualmente la parilla lateral intercambiabile y por medio del joystick para subir y bajar la placa de prensada. Además, el ofrece la posibilidad de hacer solo la compresión con el joystick y tapa superior cerrada. A diferencia de los modelos DSSGRID no tiene las cuchillas inferiores y es más rápido en el corte gracias al recorrido del perol reducido a la mitad.

Рабочий цикл предусматривает нарезку посредством опускания боковой сменной решетки вручную, далее процесс регулируется джойстиком, который активирует подъем/опускание поддона. Также предусмотрена функция прессования (распределения) без использования решетки, для этого необходимо закрыть верхнюю крышку и регулировать процесс джойстиком. В отличие от DSSGRID, в данной модели нет нижних ножей, машина работает быстрее, т.к. высота подъема поддона вдвое меньше.

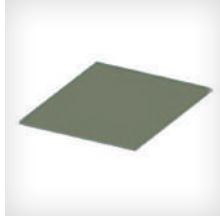
	Basket dimensions Dimensioni vasca	Basket depth Profondità vasca	Capacity max Capacità max	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Volaaggio
	mm	mm	kg	kg	kW	
HYDRA	409x512	60	6	255	0,75	400/50/3



STANDARD / DI SERIE / STANDARD / ESTÁNDAR / СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ



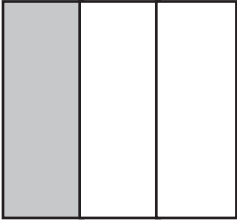
Grid holder structure
Struttura porta griglia
Structure porte grille
Estructura por parillas
структура для решетки



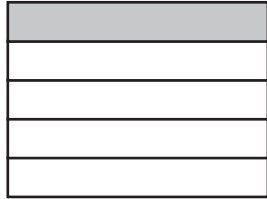
Silicon coated cutting and transfer plate (to be coupled to a grid)
Piano di taglio e trasferimento siliconato (da abbinare a griglia)
Table de coupe et transfert siliconé (à joindre à une grille)
Mesa de corte y traslado en silicona (a combinar a una parilla)
Сменная пластина с силиконовым покрытием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

GRIDS / GRIGLIE / GRILLES / PARILLAS / РЕШЕТКИ

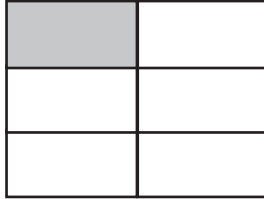
409X169 mm - 3 pcs



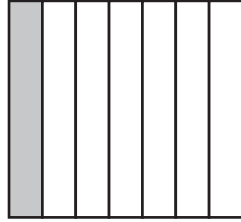
512X80 mm - 5 pcs



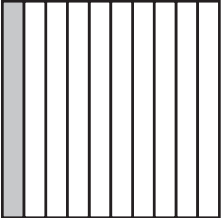
255X135 mm - 6 pcs



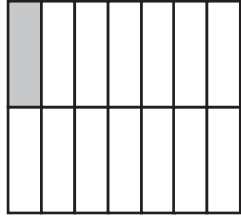
409X71 mm - 7 pcs



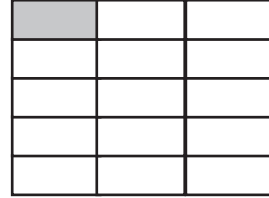
409X49 mm - 10 pcs



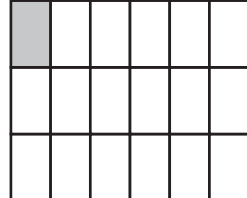
203X71 mm - 14 pcs



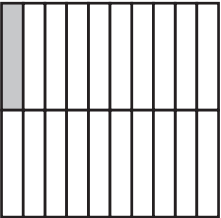
169X80 mm - 15 pcs



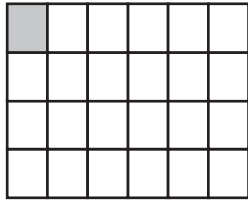
135X83 mm - 18 pcs



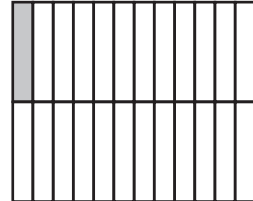
203X49 mm - 20 pcs



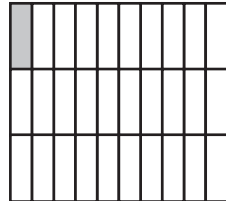
100X83 mm - 24 pcs



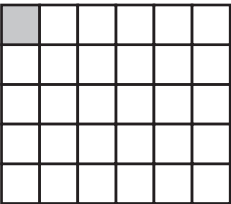
203X40 mm - 24 pcs



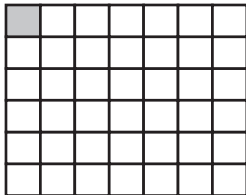
135X49 mm - 30 pcs



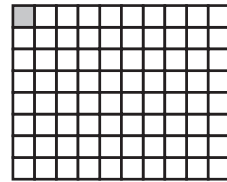
83X80 mm - 30 pcs



71X66 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 trays trolley (15 available space)
Carrello porta marna (15 spazi disponibili)
Chariot à bacs (15 espaces disponibles)
Carrito por margas (15 espacios disponibles)
Тележка для лотков (15 направляющих)



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



Trolley grid holder and flour tray
Carrello porta griglie con vaschetta per farina
Chariot à grilles et plateau à farine
Carrito por parillas y cubeta de harina
Тележка для решеток и поддон для муки



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



Tray cover
Coperchio per marna
Couvercle pour bac
Tapa de cubeta
Крышка для емкости

HEXAGONAL DIVIDER

SPEZZATRICE ESAGONALE

Hydraulic machine suitable for dividing unleavened dough into 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 montada 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 manual 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 color touch-screen.

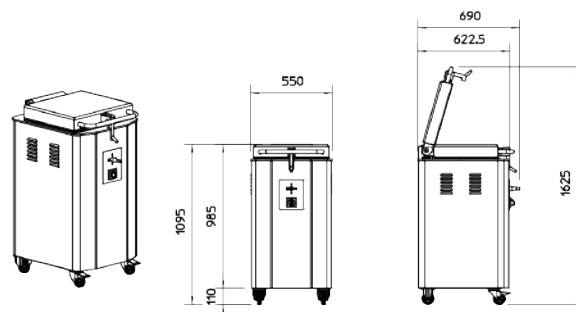
Il ciclo di lavoro prevede pressata, taglio ed apertura del coperchio automatici. Possibilità di regolare il tempo di pressata tramite il touch-screen a colori.

Le cycle de travail prévoit pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques. Possibilité de régler le temps de pressage par l'écran tactile couleur.

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 táctil a color.

Рабочий цикл включает прессование и автоматический подъем крышки. Предусмотрена регулировка времени прессования на сенсорном цветном экране управления.

		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)	3763	19	90/300	6	2280	85	70	190	0,75
	3760	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