По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70 Казахстан +7(7172)727-132 Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || https://sigmasrl.nt-rt.ru

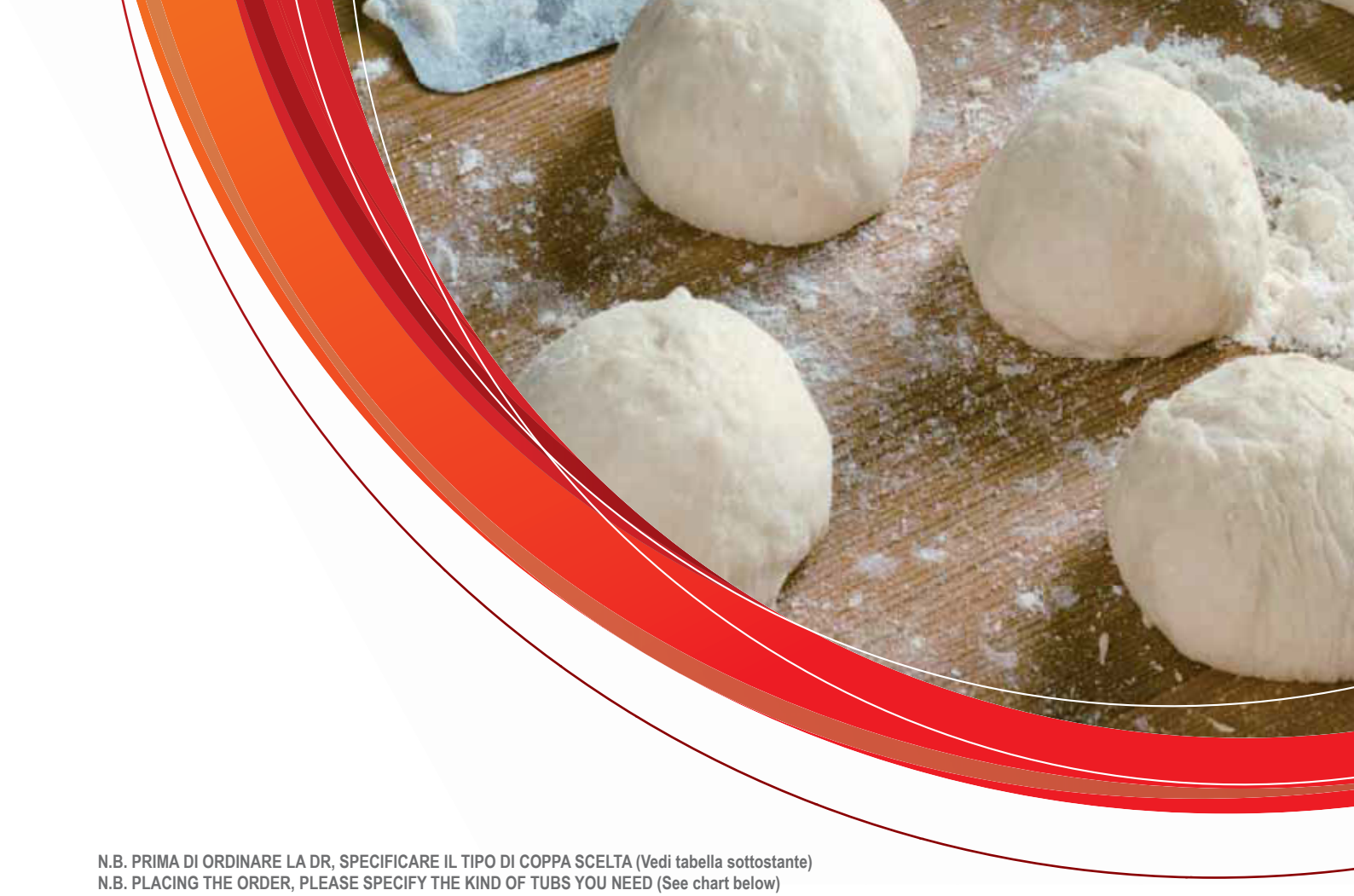
“DR 14-11 Divider-rounders”

Spezzarrotondatrici da banco

Bench Divide-rounders

Modello Model	Descrizione Description	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
D 14	SPEZZATRICE: fornita solo con gruppo di taglio da 14 pezzi e basamento. MANUAL DIVIDER D 14: Provided only with 14 sections cutting group and basement.	-	85	-	585X685X1640
D 11	SPEZZATRICE: fornita solo con gruppo di taglio da 11 pezzi e basamento. MANUAL DIVIDER D 11: Provided only with 11 sections cutting group and basement.	-	87	-	585X685X1640
DR 14	SPEZZA ARROTONDATRICE: fornita di 1 gruppo di taglio da 14 pezzi, telaio da 14 coppe, 2 piatti porta porzioni e bacinella inox. DIVIDER AND ROUNDER MACHINE: provided with 1 section cutting group (14 pieces) , 1 tub plate , 2 dough plates, 1 stainless stell dish.	0,30	96	220/50/1	585X685X875
DR 11	SPEZZA ARROTONDATRICE: fornita di 1 gruppo di taglio da 11 pezzi, telaio da 11 coppe, 2 piatti porta porzioni e bacinella inox. DIVIDER AND ROUNDER MACHINE: provided with 1 section cutting group (11 pieces), 1 tub plate , 2 dough plates, 1 stainless stell dish.	0,30	96	220/50/1	585X685X875

ACCESSORI - ACCESSORIES
Gruppo di taglio da 14 pezzi - 14 Sections cutting group
Gruppo di taglio da 11 pezzi - 11 Sections cutting group
Telaio 14 coppette - 14 Tub plate
Telaio 11 coppette - 11 Tub plate
Piatto porta porzioni 11/14 segni - Dough plate 11/14 pieces
Bacinella inox per gruppo 14 divisioni - Stainless steel dish for 14 sections
Bacinella inox per gruppo 11 divisioni - Stainless steel dish for 11 sections
Basamento tubolare con ruote - Tubolar basement with wheels
Olio divisorio (fusto da 5 litri) - Releasing oil (5lt. Tank)



N.B. PRIMA DI ORDINARE LA DR, SPECIFICARE IL TIPO DI COPPA SCELTA (Vedi tabella sottostante)
N.B. PLACING THE ORDER, PLEASE SPECIFY THE KIND OF TUBS YOU NEED (See chart below)

Gruppo Taglio Section cutting group	Codice coppa Tub letter	Colore coppe Tub colour	Capacità in gr. Range weight gr. (MIN/MAX)	Capacità in once. Range weight oz. (MIN/MAX)
14 Divisioni/Sections	A	Bianca/White	250/300	8,8 / 10,5
	B	Verde/Green	175/225	6,2 / 7,9
	C	Rossa/Red	150/200	5,3 / 7,0
	D	Bianca/White	110/150	3,9 / 5,3
	H	Bianca/White	220/260	7,8 / 9,2
11 Divisioni/Sections	E	Bianca/White	480/650	17 / 22,9
	F	Bianca/White	320/480	11,3 / 17
	G	Bianca/White	300/350	10,6 / 12,4

Gruppo taglio 14 divisioni
Cutting group 14 sections

Gruppo taglio 11 divisioni
Cutting group 11 sections

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI
GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Taglio manuale da 14 o 11 divisioni
- Arrotondatura automatica con timer
- Normative CE
- Certificazione ETL e GOST

- Manual cutting 14 or 11 sections
- Automatic rounding with timer
- CE rules
- ETL and GOST certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Coppette personalizzate

- Special tensions
- Customized cup size

È la più moderna sintesi dei due più antichi sistemi per spezzare e arrotondare porzioni di pasta da pane e pizza. La macchina consente, di spezzare ed arrotondare circa 800/1000 porzioni di pasta l'ora. Le porzioni possono essere da 150 a 320 gr con il gruppo taglio a quattordici divisioni e da 300 a 650 gr con il gruppo di taglio a undici divisioni. Il gruppo taglio, costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per la sostituzione o per il lavaggio. Grazie ad un sistema di arrotondatura quanto più simile alla manualità del pizzaiolo, la pasta non subisce alcuno stress e le palline risultano sempre perfette. L'utilizzo è estremamente semplice e consente a personale non qualificato d'ottenere ottimi risultati senza alcuno sforzo fisico. Poco ingombrante e praticissima è anche incredibilmente economica.

This machine is the most modem synthesis of the two oldest methods of cutting and rounding bread and pizza dough. The machine is able to cut and round about 800/1000 portions of dough per hour. The portions can weigh from 150 to 320 gr with the cutting group dividing into 14 sections and from 300 to 650 gr with the cuttinggroup it dividing into 11 sections. The cutting group, entirely constructed in stainless steel, is easily dismountable for replacement or washing purposes. Thanks to a rounding system that is very similar to the manual dexterity of the pizza-maker, the dough has no stress and the balls are always perfectly round. The machine is extremely easy to use and allow unqualifi ed personnel to achieve excellent resuls without employing any physical eff ort. Small in its dimensions and very practical this machine is also very cheap.

Cette machine représente la synthèse la plus moderne des deux anciens systèmes utilisés pour diviser et bouler des portions de pâte à pain ou à pizza. La machine permet de diviser et de façonner 800-1000 portions de pâte/l'heure. Les portions peuvent être de 150 à 320 gr. avec le groupe de découpage ayant quatorze divisions et de 300 à 600 gr. avec le groupe de découpage ayant onze divisions. Le groupe de découpage, constitué entièrement en acier inox, est facilement démontable pour pouvoir en effectuer l'échange ou pour pouvoir le laver. Grâce à un système d'arrondissement très similaire à la dextérité d'un pizzaïolo, la pâte n'a pas de stress et les boules sont toujours parfaites. Son utilisation est très simple et elle permet même à un personnel qui n'est pas qualifi é en la matière d'obtenir de très bons résultats sans aucun effort physique. Pas encombrant et très pratique elle est aussi incroyablement économique.

Es ist die modernste Synthese der beiden ältesten Systeme zum Teilen und Rundformen von Brot- und Pizzateig. Die Maschine ermöglicht es, etwa 800/1000 Teigportionen pro Stunde zu teilen und zu runden. Die Portionen können 150 bis 320g beim Schneidaggregat zu vierzehn Unterteilungen und 300 bis 650g beim Schneidaggregat zu elf Unterteilungen betragen. Das Schneidaggregat besteht vollständig aus Edelstahl und ist einfach für den Ersatz oder für die Reinigung abbaubar. Dank eines Grundformsystems, das eher der Handarbeit eines Pizzabäckers ähnelt, erleidet der Teig keine Stressbehandlung und die Kugeln sind immer perfekt. Der Gebrauch ist äußerst einfach und ermöglicht es, dass auch nicht Fachpersonal beste Ergebnisse ohne Kraftaufwand erzielen kann. Es ist Platz sparend und äußerst praktisch und dazu unglaublich kostengünstig.

Es la más moderna síntesis de los dos sistemas más antiguos para cortar y redondear porciones de masa de pan y pizza. La máquina permite cortar y redondear entre 800 y 1000 porciones de masa a la hora. Las porciones pueden ser de 150 hasta 320 gr con un grupo de corte de once divisiones. El grupo de corte, fabricado enteramente en acero inoxidable, puede desmontarse sin difi cultad para su sustitución o lavado. Gracias a su sistema de redondeo, muy similar a la pizza elaborada a mano, la masa no sufre ningún estrés y las bolas resultan siempre perfectas. Su fácil manejo permite a personal no cualifi cado conseguir resultados óptimos sin esfuerzo físico alguno. Poco voluminosa y muy práctica, resulta una máquina mincreíblemente económica.

Эта машина является синтезом двух старых методов резки и округления теста для пиццы и хлеба. Она может резать и округлять приблизительно 800/1000 тестозаготовок в час. Вес заготовок может быть от 150 до 320 г при использовании режущей группы на 14 секций и от 300 до 650 г при использовании режущей группы на 11 секций. Режущую группу, из- готовленную из нержавеющей стали, можно легко вытащить с целью замены или мойки. Благодаря системе округления, имитирующей ручную работу изготовителя пиццы, структура теста не разрушает- ся, и шарообразные заготовки хорошо округлены. Машина чрезвычайно проста в работе и позволяет даже неквалифицированному персоналу без уси- лий достигать прекрасных результатов. Небольшая по габаритам и очень практичная – эта машина так- же является очень дешевой.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70 Казахстан +7(7172)727-132 Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || https://sigmasrl.nt-rt.ru