

Settore/Sector Artigianale/Commercial
Industriale/Industrial
Fase/Tasks Spezzatura/Divider



Spezzatrice volumetrica SVP/P4 Volumetric dough divider



Spezzatrice Volumetrica modello SVP-P4 il modello maggiorato industriale per produzioni da 2500 fino a 5000 pz/h.

Il modello SVP-P4 presenta una struttura completamente aggiornata e maggiorata in acciaio verniciato con carter esterni in acciaio inox.

Macchina dotata di ruote maggiorate e di robusti piedini di fissaggio.

Il modello SVP-P4 viene dotata di E-Receipt 4.0 con cambio del peso automatico e con la possibilità di memorizzare (fino a 99 ricette), regolare la velocità dei nastri e la tipologia di pressata che si desidera a seconda del tipo di impasto. Tutti questi parametri sono personalizzabili dal comodo ed intuitivo pannello touch screen da 7" (panello dotato di porta Ethernet per connessione al server aziendale-Industria 4.0).

Tramoggia personalizzabile sia nella capacità che nella forma. La tramoggia è completamente in acciaio inox e viene micro sabbata esternamente e teflonata internamente.

*Su richiesta (optional):

- Sistema di controllo peso automatico integrato alla spezzatrice;
- Nastro d'uscita prolungato.

Volumetric Dough divider model SVP-P4 the industrial increased model for productions from 2500 up to 5000 pcs/h.

The SVP-P4 model has a completely updated and increased structure in painted steel with external stainless-steel casings. Machine equipped with oversized wheels and solid feet.

The SVP-P4 model is equipped with E-Receipt 4.0 with automatic weight changer and with the possibility of storing (up to 99 recipes), and adjusting the belt speed and type of pressing depending on the dough type. All these parameters can be customized from the comfortable and intuitive 7" touch screen (display equipped with Ethernet port for connection to the company server – industry 4.0).

Customizable hopper according in both capacity and shape. The hopper is completely in stainless steel and is micro-sanded on the outside and teflon coated on the inside.

*On request) optional:

- Automatic weight control system integrated with the dough divider;
- Extended outlet belt.

Modello/Model	Prod./Production	Gr. Singole/Single weight	Gr. Doppie/Double weight	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SVP/P4	2500 - 5000	300 - 2500	250 - 1250	2000 x 1700 x 1850	1200	5,5

