CATALOGUE

Spezzatrici arrotondatrici, arrotondatrici a coclea, spezzatrici e presse
Divider rounders, screw rounders, dividers and presses
Diviseuses-bouleuses, bouleuses à vis, diviseuses et presses
Divisoras boleadoras, boleadoras con tornillo sin fin, divisoras y prensas
Тестоделители-округлители, шнековые округлители, делители и прессы



vitella

vitella

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI, COCLEA, SPEZZATRICI E PRESSE



EN. DIVIDER ROUNDERS, SCREW ROUNDERS, DIVIDERS AND PRESSES. Vitella is synonymous with innovation and reliability in dough division and shaping. Our machines combine precision, durability, and ease of use, optimizing every stage of the production process. With our product range, we provide ideal solutions for artisanal bakeries and workshops seeking quality, speed, and functionality.

FR. DIVISEUSES-BOULEUSES, BOULEUSES À VIS, DIVISEUSES ET PRESSES. Vitella est synonyme d'innovation et de fiabilité dans la division et le façonnage de la pâte. Nos machines allient précision, robustesse et simplicité d'utilisation, optimisant ainsi chaque étape du processus de production. Grâce à notre gamme de produits, nous proposons des solutions idéales pour les artisans et les laboratoires à la recherche de qualité, de rapidité et de fonctionnalité.

ES. DIVISORAS BOLEADORAS, BOLEADORAS CON TORNILLO SIN FIN, DIVISORAS Y PRENSAS. Vitella es sinónimo de innovación y fiabilidad en la división y el moldeado de masa. Nuestras máquinas combinan precisión, robustez y facilidad de uso, optimizando cada etapa del proceso de producción. Con nuestra gama de productos, ofrecemos soluciones ideales para artesanos y talleres que buscan calidad, rapidez y funcionalidad.

RU. ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ, ШНЕКОВЫЕ ОКРУГЛИТЕЛИ, ДЕЛИТЕЛИ И ПРЕССЫ. Vitella - синоним инноваций и надежности в области деления и формовки теста. Наши машины сочетают в себе точность, прочность и простоту использования, оптимизируя каждый этап производственного процесса. Благодаря нашему ассортименту продукции мы предлагаем идеальные решения для ремесленников и мастерских, которым важны качество, скорость и функциональность.

VITELLA è sinonimo di innovazione ed affidabilità nella divisione e formatura dell'impasto. Le nostre macchine combinano precisione, robustezza e semplicità d'uso, ottimizzando ogni fase del processo produttivo. Con la nostra gamma di prodotti, offriamo soluzioni ideali per artigiani e laboratori alla ricerca di qualità, velocità e funzionalità.

01



Spezzatrici Arrotondatrici automatiche, semiautomatiche e manuali.
Automatic, semi-automatic, and manual dough dividers and rounders.
Diviseuses et bouleuses automatiques, semi-automatiques et manuelles.
Divisoras boleadoras de masa automáticas, semiautomáticas y manuales.
Автоматические, полуавтоматические и ручные тестоделители-округлители.

Pagina / Page **6**

02

Arrotondatrice a coclea.
Screw Rounder.
Bouleuses à vis.
Boleadora con tornillo sin fin.
Шнековый округлитель.



Pagina / Page **14**

03



Spezzatrici automatiche, semiautomatiche e manuali.
Automatic, semi-automatic, and manual dough dividers.
Diviseuses de pâte automatiques, semi-automatiques et manuelles.
Divisoras de masa automáticas, semiautomáticas y manuales.
Автоматические, полуавтоматические и ручные тестоделители.

Pagina / Page **18**

04

Presse automatiche e semiautomatiche.
Automatic and semi-automatic presses.
Presses automatiques et semi-automatiques.
Prensas automáticas y semiautomáticas.
Автоматические и полуавтоматические прессы.



Pagina / Page **28**

WAICO GROUP

Efficienza e qualità al servizio delle PANETTERIE.

BAKERY

La nostra azienda collabora con panifici di tutto il mondo per combinare tradizione e innovazione nella lavorazione degli impasti.

Our company collaborates with bakeries around the world to combine tradition and innovation in dough processing.

Notre entreprise collabore avec de boulangeries du monde entier pour allier tradition et innovation dans le travail des pâtes.

Nuestra empresa colabora con panaderías de todo el mundo para combinar tradición e innovación en el procesamiento de la masa.

Наша компания сотрудничает с пекарнями по всему миру, чтобы объединить традиции и инновации в формовке теста.

EN. SECTORS. Vitella has carefully studied your workflow to provide simple and practical solutions. That's why every millimeter of our machines (inside and out) has been meticulously designed to be perfect for you: perfect in ease of use, assembly, choice of materials, safety and quick cleaning. Small details that make a difference.
Efficiency and quality at the service of BAKERIES.

FR. SECTEURS. Vitella a étudié en profondeur votre travail pour vous proposer des solutions simples et pratiques. C'est pourquoi chaque millimètre de nos machines (à l'intérieur comme à l'extérieur) a été soigneusement étudié pour vous offrir la solution idéale: simplicité d'utilisation, assemblage, choix des matériaux, sécurité et rapidité de nettoyage. Des petits détails qui font la différence.
Efficacité et qualité au service des BOULANGERIES.

vitella

SETTORI

Vitella ha studiato a fondo il vostro lavoro per portarvi soluzioni semplici e pratiche. Per questo è stato curato ogni millimetro delle nostre macchine (dentro e fuori) affinché siano perfette per voi: perfette nella facilità di utilizzo, nell'assemblaggio, nel tipo di materiali scelti, nella sicurezza e nella velocità di pulizia. Piccoli accorgimenti che fanno la differenza.



PIZZA

Collaboriamo con i più importanti maestri pizzaioli per sviluppare macchine sempre più performanti e tecnologicamente avanzate.

We collaborate with leading pizza chefs to develop increasingly high-performance and technologically advanced machines.

Nous collaborons avec les plus grands pizzaïolos pour développer des machines toujours plus performantes et technologiquement avancées.

Colaboramos con los principales pizzeros para desarrollar máquinas cada vez más avanzadas y de mayor rendimiento tecnológicamente.

Мы сотрудничаем с ведущими пиццайоло с целью разработки всё более производительного и технологически усовершенствованного оборудования.



PASTRY

Grazie alla nostra pluriennale esperienza nel settore ed alla nostra presenza globale, siamo in grado di soddisfare le esigenze più sfidanti.

Thanks to our many years of experience in the sector and our global presence, we are able to meet the most challenging needs.

Grâce à nos nombreuses années d'expérience dans le secteur et à notre présence mondiale, nous sommes en mesure de répondre aux besoins les plus exigeants.

Gracias a nuestra plurianual experiencia en el sector y a nuestra presencia global, podemos satisfacer las necesidades más exigentes.

Благодаря нашему многолетнему опыту работы в отрасли и глобальному присутствию, мы способны решить самые сложные производственные задачи.

ES. SECTORES. En Vitella hemos estudiado cuidadosamente su trabajo para ofrecerles soluciones sencillas y prácticas. Por eso, cada milímetro de nuestras máquinas (tanto por dentro como por fuera) ha sido diseñado meticulosamente para garantizar que sean perfectas para usted: perfectas en facilidad de uso, montaje, selección de materiales, seguridad y limpieza rápida. Pequeños detalles que marcan la diferencia.
Eficiencia y calidad al servicio de las PANADERÍAS.

RU. СЕКТОРЫ. Vitella внимательно изучила вашу работу, чтобы предложить вам простые и практичные решения. Именно поэтому каждый миллиметр наших машин был тщательно продуман и внутри, и снаружи, чтобы они идеально подошли вам: безупречны с точки зрения удобства использования, сборки, выбора материалов, безопасности и быстрой очистки. Небольшие детали, которые имеют значение.
Эффективность и качество на службе ПЕКАРЕН.

Spezza e arrotonda il tuo impasto con pochi e semplici gesti.



SEMI-AUTOMATIC AUTOMATIC MANUAL

EN. DIVIDER ROUNDERS. Essential in both bakeries and pizzerias, they are used to divide the dough into equal portions and round it evenly: they automate and improve the production process. **Divide and round your dough in just a few simple steps.**

FR. DIVISEUSES-BOULEUSE. Indispensables aussi bien dans les boulangeries que dans les pizzerias, ils servent à diviser la pâte en portions égales et à la bouler uniformémen: ils automatisent et améliorent le processus de production. **Divisez et boulez votre pâte en quelques gestes simples.**

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

Fondamentali sia in panificio che in pizzeria, utilizzate per spezzare l'impasto in porzioni uguali e arrotondarlo in modo uniforme: automatizzano e migliorano il processo produttivo.

DESIGN & ERGONOMICS

SAFETY AT WORK
Massima sicurezza grazie ai sistemi di protezione integrati.

Maximum safety thanks to integrated protection systems.

Sécurité maximale grâce aux systèmes de protection intégrés.

Máxima seguridad gracias a sistemas de protección integrados.

Максимальная безопасность благодаря интегрированным системам защиты.

PROGRAM SETTING
Fino a 9 programmi personalizzati da memorizzare.

Up to 9 custom programs can be stored.

Jusqu'à 9 programmes personnalisés à enregistrer.

Hasta 9 programas personalizados para guardar.

До 9 пользовательских программ, которые можно сохранить.

USER FRIENDLY
Facilità di utilizzo e gestione programmi intuitivo.

Ease of use and intuitive program management.

Facilité d'utilisation et gestion intuitive du programme.

Facilidad de uso y gestión intuitiva de los programas.

Удобство использования и интуитивно понятное управление программами.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

UNIFORM WEIGHT
Porzioni sempre uguali per risultati costanti.

Always use equal portions for consistent results.

Utilisez toujours les mêmes portions pour des résultats constants.

Porciones siempre iguales para resultados constantes.

Всегда используйте одни и те же порции для достижения стабильных результатов.

SUPERIOR QUALITY
Impasti ben lavorati per un risultato finale di qualità superiore.

Well-worked dough for a superior-quality final result.

Une pâte bien travaillée pour un résultat final de qualité supérieure.

Masa bien trabajada para un resultado final de calidad superior.

Хорошо вымешанное тесто - для превосходного конечного результата.

FAST PRODUCTION
Tempi ridotti e produttività ottimizzata.

Reduced times and optimized productivity.

Temps réduits pour une productivité optimisée.

Tiempos reducidos y productividad optimizada.

Сокращение времени и оптимизация производительности.

POWER & ENVIRONMENT

HIGH PRECISION
Automazione precisa, senza margini d'errore.

Precise automation, with no margin for error.

Automatisation précise, sans marge d'erreur.

Automatización precisa, sin margen de error.

Точная автоматизация - без права на ошибку.

EVEN COOKING
Formatura omogenea per una cottura uniforme.

Homogeneous shaping for even cooking.

Une forme homogène pour une cuisson uniforme.

Forma homogénea para una cocción uniforme.

Одинаковая форма для равномерной выпечки.

EASY CLEANING
Pulizia veloce ed efficiente.

Fast and efficient cleaning.

Nettoyage rapide et efficace.

Limpieza rápida y eficaz.

Быстрая и эффективная очистка.

ES. DIVISORAS BOLEADORAS. Imprescindibles tanto en panaderías como en pizzerías, sirven para dividir la masa en porciones iguales y redondearla uniformemente: automatizan y mejoran el proceso productivo. **Rompe y redondea tu masa en tan solo unos sencillos pasos.**

RU. ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ. Они незаменимы как в пекарнях, так и в пиццериях, поскольку позволяют поделить тесто на равные порции и равномерно его округлить: автоматизируют и улучшают производственный процесс. **Поделите и округлите тесто всего за несколько простых шагов.**

FUNZIONALITÀ

La spezzatura divide l'impasto in porzioni di peso uguale, garantendo la medesima dimensione. L'arrotondamento trasforma ogni porzione in una forma sferica.



HYDRAULIC MOVEMENT

Macchina a movimentazione idraulica, con 2 cilindri per la fase di pressata, per garantire una stesura dell'impasto più omogenea.

Hydraulically operated machine, with 2 cylinders for the pressing phase, to ensure a more homogeneous dough spreading.

Machine à commande hydraulique, avec 2 cylindres pour la phase de pressage, pour assurer un étalement de la pâte plus homogène.

Máquina de accionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado, para garantizar una extensión de la masa más homogénea.

Оборудование с гидравлическим приводом, с 2 цилиндрами для фазы прессования, что обеспечивает более однородное распределение теста.

UNIFORM WEIGHT

Divisione precisa in palline di ugual peso per ottimizzare la qualità e consistenza del prodotto finale.

Precise division into balls of equal weight to optimize the quality and consistency of the final product.

Division précise en boules de poids égal pour optimiser la qualité et la consistance du produit final.

División precisa en bolas de igual peso para optimizar la calidad y consistencia del producto final.

Точное деление на шарики одинакового веса для оптимизации качества и консистенции конечного продукта.

EN. FUNCTIONALITY. Cutting the dough divides it into portions of equal weight, ensuring the same size. Rounding transforms each portion into a spherical shape.

ES. FUNCIONALIDAD. La división de la masa la separa en porciones de igual peso, garantizando así un tamaño uniforme. El redondeado transforma cada porción en una forma esférica.

FR. FONCTIONNALITÉ. La division de la pâte en portions de poids égal garantit une taille uniforme. L'arrondi transforme chaque portion en une forme sphérique.

RU. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ. Функция деления позволяет получить порции теста одинакового веса и размера. Округление придает каждому кусочку сферическую форму.

TECNOLOGIA

La combinazione di meccanica e tecnologia consentono di automatizzare e migliorare la qualità del lavoro, riducendo il tempo e lo sforzo richiesti nella divisione e nell'arrotondamento dell'impasto.

PROGRAM SETTING

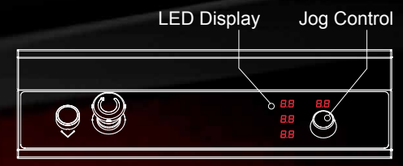
Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata, di arrotondamento e di apertura della camera di formatura. Fino a 9 programmi configurabili su display LED (SPAA).

Control panel with adjustable pressing, rounding, and forming chamber opening times. Up to 9 configurable programs on the LED display (SPAA).

Panneau de commande avec temps d'ouverture réglables des chambres de pressage, de boulage et de formage. Jusqu'à 9 programmes configurables sur l'écran LED (SPAA).

Panel de control con tiempos de prensado, redondeo y apertura de la cámara de formado ajustables. Hasta 9 programas configurables en la pantalla LED (SPAA).

Панель управления с регулируемым временем прессования, округления и открытия формовочной камеры. До 9 настраиваемых программ на светодиодном дисплее (для SPA A).



FAST PRODUCTION

Notevole riduzione di tempo e risorse necessari per dividere e arrotondare l'impasto manualmente, aumentando la produttività del panificio o della pizzeria.

Significant reduction in the time and resources required to divide and roll the dough manually, increasing the productivity of the bakery or pizzeria.

Réduction significative du temps et des ressources nécessaires pour diviser et rouler la pâte manuellement, augmentant la productivité de la boulangerie ou de la pizzeria.

Reducción significativa del tiempo y recursos necesarios para dividir y extender la masa manualmente, aumentando la productividad de la panadería o pizzería.

Значительное сокращение времени и ресурсов, необходимых для ручного деления и раскатки теста, что повышает производительность пекарни или пиццерии.



EN. TECHNOLOGY. The combination of mechanics and technology allows for automation and improvement of the quality of work, reducing the time and effort required in dividing and rounding the dough.

ES. TECNOLOGÍA. La combinación de mecánica y tecnología permite automatizar y mejorar la calidad del trabajo, reduciendo el tiempo y el esfuerzo necesarios para dividir y redondear la masa.

FR. TECHNOLOGIE. La combinaison de la mécanique et de la technologie permet l'automatisation et l'amélioration de la qualité du travail, réduisant le temps et l'effort nécessaires à la division et au boulage de la pâte.

RU. ТЕХНОЛОГИИ. Сочетание механики и технологии позволяет автоматизировать и повысить качество работы, сократить время и усилия, необходимые для деления и округления теста.

72%*
HYDRATATION

Velocizza e migliora la produttività nel tuo laboratorio.

vitella

EN. QUALITY. Built with sturdy materials and high-precision components, the rounder ensures reliable performance and consistent results, maintaining the characteristics of your dough. **Speed up and improve productivity in your lab.**

FR. QUALITÉ. Fabriquée avec des matériaux robustes et des composants de haute précision, la bouleuse garantit des performances fiables et des résultats constants, préservant ainsi les caractéristiques de la pâte. **Accélérez et améliorez la productivité de votre laboratoire.**

* Percentuale variabile in base alla farina impiegata. / Variable percentage depending on the type of flour used.

QUALITÀ

Costruita con materiali robusti e componenti di alta precisione, l'arrotondatrice garantisce prestazioni affidabili e risultati uniformi, mantenendo intatte le caratteristiche dell'impasto.





AVPN CERTIFIED

L'impasto ben formato favorisce una distribuzione uniforme per una cottura più regolare, il che si traduce in un prodotto finale di qualità superiore, così come riconosciuto da AVPN.

A well-formed dough promotes even distribution for more consistent baking, resulting in a superior-quality final product, as recognized by AVPN.

La pâte bien formée favorise une répartition uniforme pour une cuisson plus homogène, ce qui donne un produit final de qualité supérieure, reconnu par l'AVPN.

La masa bien formada facilita una distribución uniforme para una cocción más homogénea, lo que resulta en un producto final de calidad superior, reconocido por AVPN.

Хорошо сформованное тесто способствует равномерному распределению и более равномерной выпечке, что обеспечивает превосходное качество готового продукта, подтвержденное AVPN.

HIGH PRECISION

Grazie alla precisione della macchina, il rischio di errori nel pesare l'impasto manualmente è ridotto al minimo. Di conseguenza, si ottimizzano le tempistiche e si migliora la produttività.

Thanks to the machine's precision, the risk of errors when manually weighing the dough is minimized. This optimizes time and improves productivity.

Grâce à la précision de la machine, le risque d'erreur lors du pesage manuel de la pâte est minimisé. Cela optimise le temps et améliore la productivité.

Gracias a la precisión de la máquina, se minimiza el riesgo de errores al pesar manualmente la masa. Esto optimiza el tiempo y mejora la productividad.

Благодаря точности машины риск ошибок при ручном взвешивании теста сводится к минимуму. Это оптимизирует время и повышает производительность.

ES. CALIDAD. Construida con materiales resistentes y componentes de alta precisión, la divisora boleadora garantiza un rendimiento confiable y resultados consistentes, preservando las características de la masa. **Acelere y mejore la productividad en su laboratorio.**

RU. КАЧЕСТВО. Тестоокруглитель, изготовленный из прочных материалов и высокоточных компонентов, обеспечивает надежную работу и стабильные результаты, сохраняя при этом характеристики теста. **Ускорьте и улучшите производительность вашей лаборатории.**

WAICO GROUP

SICUREZZA

Progettate per la massima sicurezza, le soluzioni Vitella integrano sistemi di protezione avanzati, garantendo un utilizzo affidabile e senza rischi.



SAFETY AT WORK

La macchina riduce lo sforzo fisico richiesto dal professionista nel processo di spezzatura ed arrotondamento, prevenendo infortuni legati a movimenti ripetitivi con polso e avambraccio.

The machine reduces the physical effort required by professionals during the dividing and rounding process, preventing injuries related to repetitive movements with the wrist and forearm.

La machine réduit l'effort physique requis par le professionnel dans le processus de division et d'arrondissement, évitant ainsi les blessures liées aux mouvements répétitifs du poignet et de l'avant-bras.

La máquina reduce el esfuerzo físico que requiere el profesional en el proceso de división y redondeo, previniendo lesiones relacionadas con movimientos repetitivos con la muñeca y el antebrazo.

Машина снижает физические усилия, необходимые специалисту в процессе деления и округления, предотвращая травмы, связанные с повторяющимися движениями запястья и предплечья.

LOW CONTAMINATION

Utilizzare una Spezzatrice Arrotondatrice riduce il contatto diretto con l'impasto da parte dell'operatore, migliorando le condizioni igieniche.

Using a dough divider rounder reduces direct contact between the operator and the dough, improving hygiene conditions.

L'utilisation d'une diviseuse-bouleuse de pâte réduit le contact direct entre l'opérateur et la pâte, améliorant ainsi les conditions d'hygiène.

El uso de una divisora boleadora de masa reduce el contacto directo entre el operador y la masa, mejorando las condiciones de higiene.

Использование тестоделителя-округлителя сокращает прямой контакт оператора с тестом, улучшая гигиенические условия.

EN. SAFETY. Designed for maximum safety, Vitella solutions integrate advanced protection systems, ensuring reliable and risk-free use.

ES. SEGURIDAD. Diseñadas para la máxima seguridad, las soluciones Vitella integran sistemas de protección avanzados, garantizando un uso confiable y sin riesgos.

FR. SÉCURITÉ. Conçues pour une sécurité maximale, les solutions Vitella intègrent des systèmes de protection avancés, garantissant une utilisation fiable et sans risque.

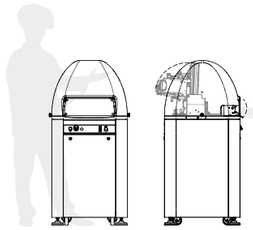
RU. БЕЗОПАСНОСТЬ. Решения Vitella разработаны для безопасности. Оборудование оснащено системами защиты, гарантирующими надёжное использование.

vitella

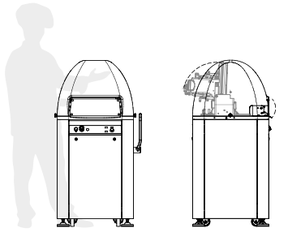
DIMENSIONI

DIMENSIONS

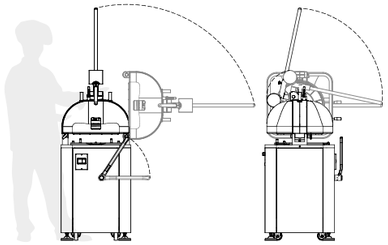
ARROTONDATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC ROUNDER
SPAA



ARROTONDATRICE SEMI-AUTOMATICA
SEMI-AUTOMATIC ROUNDER
SPASA



ARROTONDATRICE MANUALE
MANUAL ROUNDER
SPAM



MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità vasca Tank capacity	Diametro testata Head diameter	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	gr	gr	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SPAA 11	11	180	500	5,5	400	1300	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 15	15	150	360	5,5	400	1800	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 18	18	120	280	5	400	2100	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 22	22	60	220	5	400	2600	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 30	30	40	135	4	400	3600	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 36	36	34	110	4	400	4300	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 30s	30	25	90	2,7	340	3600	1,5/5,72	230	1440	706	660
SPAA 52s	52	12	30	2	340	6200	1,5/5,72	230	1440	706	660

MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità vasca Tank capacity	Diametro testata Head diameter	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	gr	gr	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SPASA 11	11	180	500	5,5	400	1300	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 15	15	150	360	5,5	400	1800	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 18	18	120	280	5	400	2100	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 22	22	60	220	5	400	2600	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 30	30	40	135	4	400	3600	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 36	36	34	110	4	400	4300	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 30s	30	25	90	2,7	340	3600	1,5/5,72	230	1440	754	660
SPASA 52s	52	12	30	2	340	6200	1,5/5,72	230	1440	754	660

MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità vasca Tank capacity	Diametro testata Head diameter	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	gr	gr	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SPAM 11	11	180	500	5,5	400	1300	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 15	15	150	360	5,5	400	1800	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 18	18	120	280	5	400	2100	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 22	22	60	220	5	400	2600	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 30	30	40	135	4	400	3600	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 36	36	34	110	4	400	4300	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 30s	30	25	90	2,7	340	3600	1,1/1,7	175	2041	610	703
SPAM 52s	52	12	30	2	340	6200	1,1/1,7	175	2041	610	703

Una soluzione pratica, ideale per arrotondare differenti tipi di impasto.

DESIGN & ERGONOMICS

USER FRIENDLY
Estrema facilità di utilizzo.

Extremely easy to use.

Extrêmement facile à utiliser.

Extremadamente fácil de utilizar.

Очень прост в использовании.

FOUR SIDES
Direzione variabile di uscita del prodotto.

Variable product output direction.

Direction de sortie du produit variable.

Dirección de salida del producto variable.

Изменяемое направление выхода продукта.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

SEAMLESS INTEGRATION
Facilmente integrabile nella linea di produzione esistente.

Easily integrated into existing production line.

S'intègre facilement dans la ligne de production existante.

Se integra fácilmente en la línea de producción existente.

Легко интегрируется в существующую производственную линию.

FAST PRODUCTION
Tempi ridotti e produttività ottimizzata.

Reduced times and optimized productivity.

Des temps réduits et une productivité optimisée.

Tiempos reducidos y productividad optimizada.

Сокращение времени и оптимизация производительности.

POWER & ENVIRONMENT

ADJUSTABLE SPEED
Velocità variabile per prestazioni altamente flessibili.

Variable speed for highly flexible performance.

Vitesse variable pour des performances très flexibles.

Velocidad variable para un rendimiento altamente flexible.

Изменяемая скорость для максимальной гибкости.

BUILT TO LAST
Struttura robusta progettata per durare nel tempo.

Robust construction designed to last.

Construction robuste conçue pour durer.

Construcción robusta diseñada para durar.

Прочная конструкция, рассчитанная на длительный срок службы.

EN. SCREW ROUNDER. Used in bakeries and pizzerias, this machine rounds the dough portions already divided by the divider, giving them a uniform spherical shape. **A practical solution, ideal for rounding different types of dough.**

FR. BOULEUSES À VIS. Utilisée dans les boulangeries et les pizzerias, cette machine arrondit les portions de pâte déjà divisées par la diviseuse, leur donnant une forme sphérique uniforme. **Une solution pratique, idéale pour arrondir différents types de pâte.**

ARROTONDATRICE A COCLEA

Utilizzata in panifici e pizzerie, questa macchina arrotonda le porzioni d'impasto già divise dalla spezzatrice, conferendo loro una forma sferica uniforme.



ES. BOLEADORA CON TORNILLO SIN FIN. Utilizada en panaderías y pizzerías, esta máquina redondea las porciones de masa ya divididas por la divisora, dándoles una forma esférica uniforme. **Una solución práctica, ideal para redondear diferentes tipos de masas.**

RU. ШНЕКОВЫЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ. Эта машина, используемая в пекарнях и пиццериях, округляет уже поделённые порции теста, придавая им равномерную сферическую форму. **Практичное решение, идеально подходящее для округления различных видов теста.**

WAICO GROUP

INNOVAZIONE

Grazie al variatore di velocità e all'uscita orientabile, l'arrotondatrice lavora impasti di diverse consistenze e dimensioni, adattandosi facilmente alle esigenze di produzione più diverse.

FOUR SIDES

L'uscita dell'impasto può essere orientata in quattro direzioni, frontalmente su pratico vassoio integrato o nelle restanti tre direzioni per un ideale tapis-roulant o altra macchina di trasporto automatico.

The dough output can be oriented in four directions, frontally onto a practical integrated tray or in the remaining three directions for an ideal conveyor belt or other automatic transport machine.

La sortie de pâte peut être orientée dans quatre directions, frontalement sur un plateau intégré pratique ou dans les trois directions restantes pour un tapis de sortie idéal ou autre machine de transport automatique.

La salida de la masa se puede orientar en cuatro direcciones, frontalmente sobre una práctica bandeja integrada o en las tres direcciones restantes para una cinta transportadora ideal u otra máquina de transporte automático.

Выход теста может осуществляться в четырех направлениях: фронтально - на удобно встроенный лоток или в оставшихся трех направлениях - на конвейерную ленту или другую автоматизированную линию.

SEAMLESS INTEGRATION

Assieme alla spezzatrice, l'arrotondatrice a coclea diventa un alleato eccezionale in panificio o in pizzeria, riducendo il tempo e lo sforzo richiesti nella divisione e modellamento dell'impasto.

Together with the divider, the screw rounder becomes an exceptional ally in bakeries or pizzerias, reducing the time and effort required to divide and shape the dough.

Associée à la diviseuse, la bouleuse à vis devient un allié exceptionnel dans la boulangerie ou la pizzeria, réduisant le temps et les efforts nécessaires pour diviser et modeler la pâte.

Junto con la divisora, la boleadora se convierte en un aliado excepcional en la panadería o pizzería, reduciendo el tiempo y el esfuerzo necesarios para dividir y dar forma a la masa.

Вместе с делителем шнековый округлитель становится незаменимым помощником в пекарне или пиццерии, сокращая время и усилия, необходимые для деления и формовки теста.



ADJUSTABLE SPEED

Progettata con variatore di velocità ad inverter per permettere la sincronizzazione con altre macchine di produzione, in linea automatica.

Designed with an inverter speed variator to allow synchronization with other production machines, in an automatic line.

Conçu avec un variateur de vitesse inverter pour permettre la synchronisation avec d'autres machines de production, dans une ligne automatique.

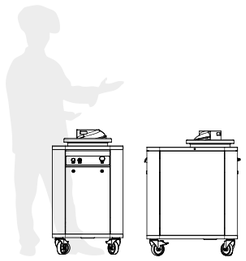
Diseñada con variador de velocidad inverter para permitir la sincronización con otras máquinas de producción, en una línea automática.

Спроектирован с инверторным вариатором скорости, что позволяет синхронизировать его с другими производственными машинами в составе автоматической линии.

EN. INNOVATION. Thanks to the variable speed drive and adjustable output, the rounder can process dough of different consistencies and sizes, easily adapting to a wide range of production needs.

FR. INNOVATION. Grâce à son variateur de vitesse et à sa puissance réglable, la bouleuse peut traiter des pâtes de consistances et de tailles variées, s'adaptant ainsi facilement à une large gamme de besoins de production.

ARROTONDATRICE A COCLEA
SCREW ROUNDER
AC



DIMENSIONI

DIMENSIONS

vitella

MODELLO MODEL	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	gr	gr	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
AC 1000	100	1000	900	0,75/3,5	97	967	550	743



ES. INNOVACIÓN. Gracias al variador de velocidad y a la salida orientable, la boleadora puede procesar masas de diferentes consistencias y tamaños, adaptándose fácilmente a una amplia gama de necesidades de producción.

RU. ИННОВАЦИИ ОВАЦИÓН. Благодаря регулируемой скорости вращения и производительности тестоокруглитель может формовать тесто различной консистенции и размеров, легко адаптируясь к широкому спектру производственных задач.

Dividi il tuo impasto in porzioni e pesi uguali.



SEMI-AUTOMATIC AUTOMATIC MANUAL

EN. DIVIDERS. Fast and reliable machines, ideal for dividing raw dough into multiple pieces of the desired weight, creating different shapes while maintaining the product's characteristics unchanged. **Divide your dough into equal portions and weights.**

FR. DIVISEUSES. Machines rapides et fiables, idéales pour diviser la pâte crue en plusieurs parties du poids souhaité, créant différentes formes tout en conservant les caractéristiques du produit inchangées. **Divisez votre pâte en portions égales et de poids homogénes.**

SPEZZATRICI

Macchine veloci ed affidabili, ideali per dividere un impasto crudo in più parti del peso desiderato, creando forme diverse, mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto.



DESIGN & ERGONOMICS

SAFETY AT WORK
Massima sicurezza grazie ai sistemi di guarnizioni integrate.

Maximum safety thanks to integrated sealing systems.

Sécurité maximale grâce aux systèmes de joints intégrés.

Máxima seguridad gracias a los sistemas de juntas integradas.

Максимальная безопасность благодаря интегрированным системам герметизации.

USER FRIENDLY
Facilità di utilizzo e gestione programmi intuitivo.

Ease of use and intuitive program management.

Facilité d'utilisation et gestion intuitive du programme.

Facilidad de uso y gestión intuitiva de los programas.

Простота использования и интуитивно понятное управление программой.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

UNIFORM WEIGHT
Porzioni sempre uguali per risultati costanti.

Always use equal portions for consistent results.

Utilisez toujours les mêmes portions pour des résultats constants

Porciones uniformes para un rendimiento constante

Всегда используйте одни и те же порции для достижения стабильных результатов.

FAST PRODUCTION
Tempi ridotti e produttività ottimizzata.

Reduced times and optimized productivity.

Temps réduits et une productivité optimisée.

Tiempos reducidos y productividad optimizada.

Сокращение времени и оптимизация производительности.

POWER & ENVIRONMENT

HIGH PRECISION
Automazione precisa, senza margini d'errore.

Precise automation, with no margin for error.

Automatisation précise, sans marge d'erreur.

Automatización precisa, sin margen de error.

Точная автоматизация, не допускающая ошибок.

EASY CLEANING
Pulizia veloce ed efficiente.

Fast and efficient cleaning.

Nettoyage rapide et efficace.

Limpieza rápida y eficaz.

Быстрая и эффективная уборка.

ES. DIVISORAS. Máquinas rápidas y confiables, ideales para dividir la masa cruda en múltiples piezas del peso deseado, creando diferentes formas manteniendo inalteradas las características del producto. **Divide tu masa en porciones y pesos iguales.**

RU. ДЕЛИТЕЛИ. Быстрые и надежные машины, идеально подходящие для деления сырого теста на несколько кусков желаемого веса, создания различных форм с сохранением неизменными характеристик продукта. **Поделите тесто на равные порции разного веса.**

GEOMETRIE

Progettata per dividere l'impasto in porzioni di peso uguale su differenti geometrie. Ogni pezzo di impasto ha così la stessa dimensione e permette una cottura uniforme con volumi consistenti.



UNIFORM WEIGHT

Permette di ottenere porzioni di impasto con peso preciso e uniforme.

It allows to obtain portions of dough with a precise and uniform weight.

Il permet d'obtenir des portions de pâte avec un poids précis et uniforme.

Permite obtener porciones de masa con un peso preciso y uniforme.

Позволяет получать порции теста с точным и равномерным весом.

EN. GEOMETRIES. Designed to divide the dough into portions of equal weight on different geometric lines. Each piece of dough is thus the same size and allows for even cooking with large volumes.

ES. GEOMETRÍAS. Diseñada para dividir la masa en porciones de igual peso a lo largo de diferentes líneas geométricas. Cada pieza de masa tiene el mismo tamaño, lo que permite una cocción uniforme de grandes volúmenes.

FR. GÉOMÉTRIES. Conçu pour diviser la pâte en portions de poids égal selon différentes lignes géométriques. Chaque morceau de pâte est ainsi de même taille et permet une cuisson uniforme des grands volumes.

RU. ГЕОМЕТРИЯ. Предназначен для деления теста на порции одинакового веса по разным геометрическим линиям. Таким образом, все куски теста имеют одинаковый размер, что обеспечивает равномерную выпечку больших объёмов.

PRODUTTIVITÀ

La spezzatrice riduce il tempo e l'impegno necessari per dividere l'impasto manualmente, aumentando la produttività del panificio o della pizzeria. Questo è particolarmente utile in contesti ad alta domanda, con volumi di produzione elevati.



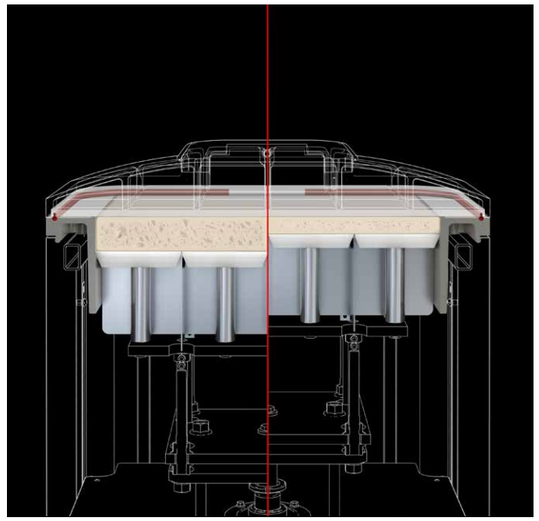
EN. PRODUCTIVITY. The dough divider reduces the time and effort required to divide dough manually, increasing the productivity of your bakery or pizzeria. This is particularly useful in high-demand environments with high production volumes.

ES. PRODUCTIVIDAD. La divisora de masa reduce el tiempo y el esfuerzo necesarios para dividir la masa manualmente, aumentando la productividad de su panadería o pizzería. Esto es especialmente útil en entornos de alta demanda con altos volúmenes de producción.

FR. PRODUCTIVITÉ. La diviseuse de pâte réduit le temps et les efforts nécessaires à la division manuelle de la pâte, augmentant ainsi la productivité de votre boulangerie ou pizzeria. Elle est particulièrement utile dans les environnements à forte demande et à forte production.

RU. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ. Тестоделитель сокращает время и усилия, необходимые для ручного разделения теста, повышая производительность вашей пекарни или пиццерии. Это особенно полезно в условиях высокой нагрузки и больших объёмов производства.





SAFETY AT WORK

Sistema di guarnizioni (optional) efficace che permette di limitare la fuoriuscita dalla vasca delle polveri di farina, mantenendo l'ambiente circostante sano e pulito. Massima sicurezza per te e i tuoi dipendenti.

Effective sealing system (optional) that limits the release of flour dust from the basin, keeping the surrounding environment healthy and clean. Maximum safety for you and your employees.

Système de joints (en option) efficace qui permet de limiter les fuites de poussière de farine hors de la bac, préservant ainsi la salubrité et la propreté de l'environnement. Sécurité maximale pour vous et vos employés.

Sistema de sellado eficaz (opcional) que limita la salida de polvo de harina del tanque, manteniendo el entorno limpio y saludable. Máxima seguridad para usted y sus empleados.

Эффективная система герметизации (опционально) ограничивает распыл муки, поддерживая чистоту окружающей среды и здоровье персонала. Максимальная безопасность для вас и ваших сотрудников.

PRESSURE REGOLATION

Regolatore di pressione (optional) per ottenere due differenti risultati di alveolatura in fase di pressatura. Con paste molto idratate, si rispettano le caratteristiche originali del prodotto, preservando i gas di fermentazione.

Pressure regulator (optional) to obtain two different alveolation results during the pressing phase. With highly hydrated doughs, the original characteristics of the product are respected, preserving fermentation gases.

Régulateur de pression (en option) pour obtenir deux résultats d'alvéolisation différents lors du pressurage. Avec pâte très hydratée, les caractéristiques originales du produit sont préservées, préservant ainsi les gaz de fermentation.

Regulador de presión (opcional) para obtener dos resultados de alveolación diferentes durante el prensado. Con pastas altamente hidratadas, se conservan las características originales del producto, preservando así los gases de fermentación.

Регулятор давления (опционально) позволяет получить два разных результата альвеолирования во время прессования. Высокогидратированные пасты сохраняют исходные характеристики продукта, предотвращая образование ферментационных газов.

EN. VERSATILITY. Our dough dividers adapt to the different needs of bakeries and pizzerias. With the optional grid holder, the machine becomes more versatile thanks to a practical and fast system that doesn't damage the product's characteristics, giving you the ability to perform over 50 types of cuts with the same machine.

FR. VERSATILITÉ. Nos diviseuses s'adaptent auxaux différentes exigences des boulangeries et pizzerias. Avec l'option porte-grille, la machine devient plus polyvalente grâce à un système pratique et rapide qui n'altère pas les caractéristiques du produit, offrant ainsi la possibilité d'obtenir plus de 50 types de découpes avec la même machine.

VERSATILITÀ

Le nostre spezzatrici si adattano alle diverse esigenze di panificazione e pizzeria. Con l'opzione portagriglia, la macchina diventa più versatile grazie ad un sistema pratico e veloce, che non rovina le caratteristiche del prodotto, dando così la possibilità di avere oltre 50 tipi di taglio con la stessa macchina.



CUTTING FLEXIBILITY

L'ampia gamma di griglie di taglio disponibili permette di ottenere innumerevoli porzioni di impasto con peso preciso e uniforme.

The wide range of available cutting grids allows you to obtain countless portions of dough with precise and uniform weight.

La large gamme de grilles de coupe disponibles vous permet d'obtenir d'innombrables portions de pâte avec un poids précis et uniforme.

La amplia gama de rejillas de corte disponibles permite obtener innumerables porciones de masa con un peso preciso y uniforme.

Широкий выбор решеток для деления позволяет получать бесчисленное количество порций теста с точным и равномерным весом.



ES. VERSATILIDAD. Nuestras divisoras de masa se adaptan a las diversas necesidades de panaderías y pizzerías. Con el soporte de rejilla opcional, la máquina se vuelve más versátil gracias a un sistema práctico y rápido que respeta las características del producto, permitiéndole realizar más de 50 tipos de cortes con la misma máquina.

RU. УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ. Наши тестоделители адаптируются к задачам пекарен и пиццерий. Благодаря дополнительному держателю для решёток машина становится более универсальной благодаря системе, которая не влияет на характеристики продукта. Это позволяет выполнять более 50 видов делений с помощью одной и той же машины.

WAICO GROUP

GRIGLIE DI TAGLIO

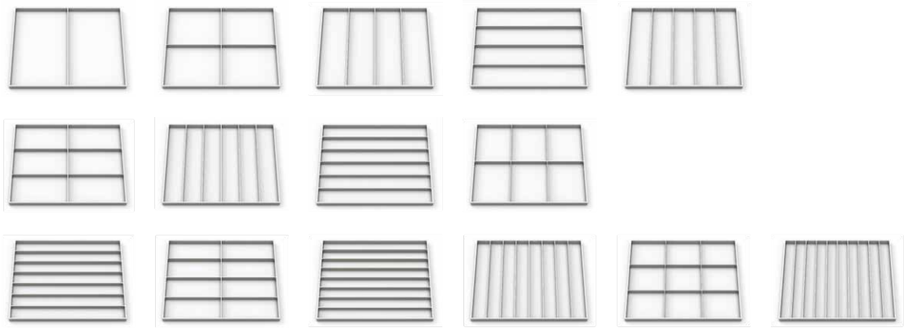
CUTTING GRIDS



Disponibile con rivestimento antiaderente.
Available with non-stick coating.

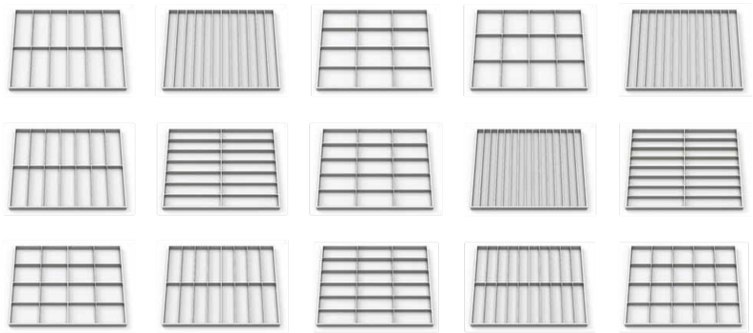
DA 2 A 10 DIVISIONI

FROM 2 TO 10 DIVISIONS



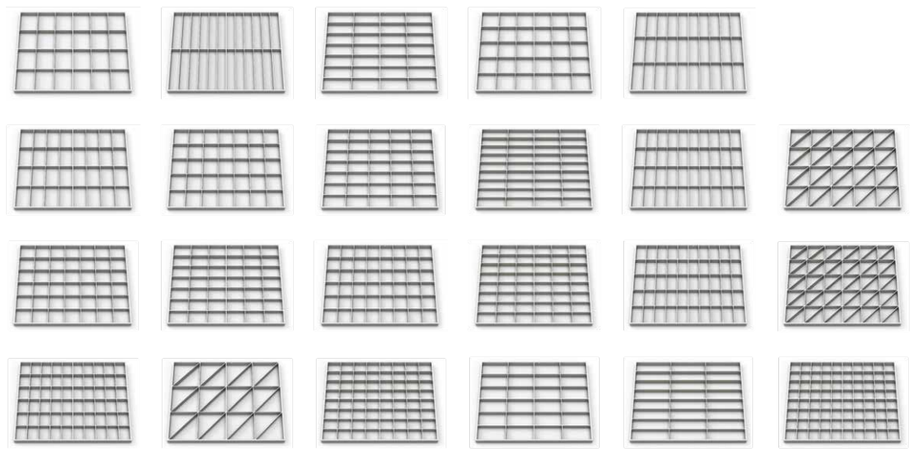
DA 12 A 20 DIVISIONI

FROM 12 TO 20 DIVISIONS



DA 24 A 80 DIVISIONI

FROM 24 TO 80 DIVISIONS







EASY CLEANING

Per una pulizia interna ancora più accurata, è possibile aggiungere due pannelli laterali apribili (optional), oltre ai due già previsti di serie.

For even more thorough internal cleaning, two additional side panels (optional) can be added, in addition to the two already included as standard.

Pour un nettoyage encore plus approfondi à l'intérieur de la divisuese il est possible d'ajouter deux panneaux latéraux ouvrant (en option), en plus des deux déjà prévus en série.

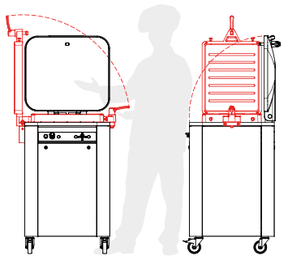
Para una limpieza interna aún más precisa, es posible añadir dos paneles laterales removibles (opcionales), además de los dos ya previstos de serie.

Для более тщательной очистки внутри делителя можно воспользоваться двумя съёмными боковыми панелями (опция).

DIMENSIONI

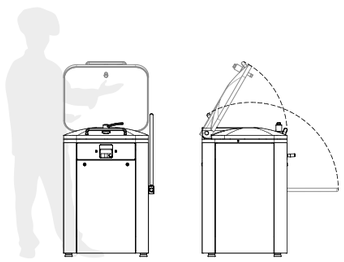
DIMENSIONS

SPEZZATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC DIVIDER
STA / SEA / SQA



SPEZZATRICE SEMI-AUTOMATICA
SEMI-AUTOMATIC DIVIDER
STSA / SESA / SQSA

SPEZZATRICE MANUALE
MANUAL DIVIDER
STM / SEM / SQM



* Dispositivo porta-griglia optional / Optional grill holder device

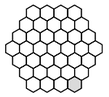
MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità vasca Tank capacity	Diametro testata Head diameter	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	gr	gr	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
AUTOMATICA - VASCA ROTONDA / AUTOMATIC - ROUND BASIN											
STA 16	16	190	1200	20	460	1900	1,1/2,21	210	1148	660	729
STA 20	20	150	100	20	460	2400	1,1/2,21	210	1148	660	729
STA 24	24	130	830	20	460	2800	1,1/2,21	210	1148	660	729
SEMI-AUTOMATICA - VASCA ROTONDA / SEMI-AUTOMATIC - ROUND BASIN											
STSA 16	16	190	1200	20	460	1900	1,1/2,21	210	1148	660	729
STSA 20	20	150	100	20	460	2400	1,1/2,21	210	1148	660	729
STSA 24	24	130	830	20	460	2800	1,1/2,21	210	1148	660	729
MANUALE - VASCA ROTONDA / MANUAL - ROUND BASIN											
STM 20	20	150	550	11	460	1200	-	150	1040	702	726

MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità vasca Tank capacity	Pressino Presser	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	gr	gr	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
AUTOMATICA - VASCA ESAGONALE / AUTOMATIC - HEXAGONAL BASIN											
SEA 19	19	90	500	9,5	85	2300	1,1/2,21	210	1148	660	668
SEA 37s	37	30	160	6	57	4400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SEA 37	37	45	220	8	65	4400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SEMI-AUTOMATICA - VASCA ESAGONALE / SEMI-AUTOMATIC - HEXAGONAL BASIN											
SESA 19	19	90	500	9,5	85	2300	1,1/2,21	210	1148	660	668
SESA 37s	37	30	160	6	57	4400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SESA 37	37	45	220	8	65	4400	1,1/2,21	210	1148	660	668
MANUALE - VASCA ESAGONALE / MANUAL - HEXAGONAL BASIN											
SEM 19	19	90	300	6	85	1200	-	150	1040	702	726
SEM 37s	37	30	130	5	57	2200	-	150	1040	702	726
SEM 37	37	45	160	6	65	2200	-	150	1040	702	726

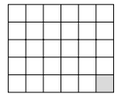
VASCA ROTONDA
ROUND BASIN



VASCA ESAGONALE
HEXAGONAL BASIN



VASCA RETTANGOLARE
RECTANGULAR BASIN



vitella

MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Grammatura min. Min. weight	Grammatura max. Max. weight	Capacità vasca Tank capacity	Pressino Presser	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	gr	gr	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
AUTOMATICA - VASCA RETTANGOLARE / AUTOMATIC - RECTANGULAR BASIN											
SQA 10	10	300	2000	20	100X200	1200	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 20	20	150	1000	20	100X100	2400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 24	24	130	830	20	100X80	2800	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 30	30	100	660	20	80X84	3600	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 40	40	80	500	20	50X100	4800	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 48	48	60	400	20	50X80	5700	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 60	60	50	330	20	80X42	7200	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 80	80	40	250	20	50X50	9600	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 10s	10	160	1000	10	80x160	1200	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 20s	20	80	500	10	80x80	2400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA 120s	120	10	50	10	32x31	12000	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQA - 10/20	10	300	1800	18	100X200	1200	1,1/2,21	210	1148	660	668
	20	150	900		100X100	2400					
SQA - 12/24	12	260	1500	18	80X100	1400	1,1/2,21	210	1148	660	668
	24	130	750		160X100	2800					
SQA - 15/30	15	200	1200	18	80X170	1800	1,1/2,21	210	1148	660	668
	30	100	600		80X84	3600					
SEMI-AUTOMATICA - VASCA RETTANGOLARE / SEMI-AUTOMATIC - RECTANGULAR BASIN											
SQSA 10	10	300	2000	20	100X200	1200	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 20	20	150	1000	20	100X100	2400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 24	24	130	830	20	100X80	2800	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 30	30	100	660	20	80X84	3600	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 40	40	80	500	20	50X100	4800	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 48	48	60	400	20	50X80	5700	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 60	60	50	330	20	80X42	7200	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 80	80	40	250	20	50X50	9600	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 10s	10	160	1000	10	80x160	1200	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 20s	20	80	500	10	80x80	2400	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA 120s	120	10	50	10	32x31	12000	1,1/2,21	210	1148	660	668
SQSA - 10/20	10	300	1800	18	100X200	1200	1,1/2,21	210	1148	660	668
	20	150	900		100X100	2400					
SQSA - 12/24	12	260	1500	18	80X100	1400	1,1/2,21	210	1148	660	668
	24	130	750		160X100	2800					
SQSA - 15/30	15	200	1200	18	80X170	1800	1,1/2,21	210	1148	660	668
	30	100	600		80X84	3600					
MANUALE - VASCA RETTANGOLARE / MANUAL - RECTANGULAR BASIN											
SQM 10s	10	160	700	7	80x160	1200	-	150	1040	702	726
SQM 20s	20	80	350	7	80x80	2400	-	150	1040	702	726
SQM 42s	42	40	170	7	57x53	4800	-	150	1040	702	726

Un’alleata perfetta per la tua pasticceria. Pressa, incorpora e poi crea.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

PROGRAM SETTING
Fino a 9 programmi personalizzati memorizzabili.
Up to 9 custom programs can be stored.
Jusqu’à 9 programmes personnalisés à stocker.
Hasta 9 programas personalizados para almacenar.
Возможность сохранения до 9 пользовательских программ.

BUTTER PRESS
Integrazione uniforme del burro nell’impasto.
Evenly incorporate the butter into the dough.
Intégration uniforme du beurre dans la pâte.
Incorporación uniforme de la mantequilla a la masa.
Равномерно добавьте масло в тесто.

BUILT TO LAST
Struttura robusta progettata per durare nel tempo.
Robust construction designed to last.
Construction robuste conçue pour durer.
Construcción robusta diseñada para durar.
Прочная конструкция, рассчитанная на длительный срок службы.

FAST PRODUCTION
Tempi ridotti e produttività ottimizzata.
Reduced times and optimized productivity.
Temps réduits et une productivité optimisée.
Tiempos reducidos y productividad optimizada.
Сокращение времени и оптимизация производительности.

USER FRIENDLY
Facilità di utilizzo e gestione programmi intuitivo.
Ease of use and intuitive program management.
Facilité d’utilisation et gestion intuitive du programme.
Facilidad de uso y gestión intuitiva de los programas.
Простота использования и интуитивно понятное управление программами.

EASY CLEANING
Pulizia veloce ed efficiente.
Fast and efficient cleaning.
Nettoyage rapide et efficace.
Limpieza rápida y eficaz.
Быстрая и эффективная очистка.

EN. BUTTER AND DOUGH PRESSES. This machine simplifies the preparation of dough and cold butter to be incorporated into the pastry, thus obtaining the right consistency and crispness. **A perfect ally for your pastry shop. Press, incorporate, and then create.**

FR.PRESSE À BEURRE ET À PÂTES. Cette machine simplifie la préparation de la pâte et du beurre froid à incorporer à la pâtisserie, obtenant ainsi la bonne consistance et le croustillant. **Un allié idéal pour vos pâtisseries. Pressez, incorporez, puis créez.**

PRESSE PER BURRO E PASTA

vitella

Macchina che semplifica la preparazione degli impasti e del burro freddo da incorporare con la sfoglia, così da ottenere la giusta consistenza e friabilità.



AUTOMATIC SEMI-AUTOMATIC

ES. PRENSAS PARA MANTEQUILLA Y MASA. Esta máquina simplifica la preparación de la masa y de la mantequilla fría que se incorpora a la masa, obteniendo así la consistencia y la friabilidad adecuadas. **Un aliado perfecto para la pastelería. Presiona, incorpora y crea.**

RU. ПРЕССЫ ДЛЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ТЕСТА. Эта машина упрощает подготовку теста и масла для добавления, благодаря чему достигается правильная консистенция и структура. **Идеальный помощник в приготовлении выпечки. Прессуйте, добавляйте, творите.**

WAICO GROUP

LAMINAZIONE

Nella preparazione della pasta sfoglia, la pressa permette di lavorare l'impasto in modo che il burro venga distribuito uniformemente tra gli strati di pasta, essenziale per ottenere la tipica sfogliatura. Un processo più rapido ed efficiente rispetto alla lavorazione manuale, che garantisce una distribuzione uniforme del burro nell'impasto, evitando la formazione di grumi.





FAST PRODUCTION

L'utilizzo della pressa accelera notevolmente il processo di preparazione rispetto alla stesura manuale dell'impasto. La macchina è in grado di pressare grandi quantità di impasto in modo rapido ed efficiente, liberando il personale da un lavoro molto faticoso e ripetitivo.

Using a press significantly speeds up the preparation process compared to rolling out the dough by hand. The machine can press large quantities of dough quickly and efficiently, relieving staff from tiring and repetitive work.

L'utilisation d'une presse accélère considérablement le processus de préparation par rapport à l'étalement manuel de la pâte. La machine permet de presser de grandes quantités de pâte rapidement et efficacement, libérant ainsi le personnel des tâches fastidieuses et répétitives.

El uso de la prensa acelera significativamente el proceso de preparación en comparación con extender la masa a mano. La máquina puede prensar grandes cantidades de masa de forma rápida y eficiente, liberando al personal del trabajo cansado y repetitivo.

Использование пресса значительно ускоряет процесс подготовки по сравнению с раскаткой теста вручную. Машина позволяет быстро и эффективно прессовать большие объёмы теста, освобождая персонал от утомительной и монотонной работы.

EN. LAMINATION. When making puff pastry, the press allows the dough to be worked so that the butter is distributed between the layers of pastry, essential for achieving the characteristic texture. This process is quicker and more efficient than manual processing, ensuring even distribution of the butter throughout the dough, preventing lumps.

ES. LAMINACIÓN. Al elaborar hojaldre, la prensa permite trabajar la masa para que la mantequilla se distribuya entre las capas, esencial para lograr la textura característica. Este proceso es más rápido y eficiente que el manual, garantizando una distribución uniforme en toda la masa y evitando la formación de grumos.

FR. LAMINAGE. Lors de la fabrication de pâte feuilletée, la presse permet de travailler la pâte afin que le beurre soit uniformément réparti entre les couches de pâte, ce qui est essentiel pour obtenir la texture caractéristique de la pâte feuilletée. Ce procédé est plus rapide et plus efficace que le travail manuel, assurant une répartition uniforme du beurre dans la pâte et évitant la formation de grumeaux.

RU. ЛАМИНИРОВАНИЕ. При приготовлении слоёного теста пресс позволяет равномерно распределить масло между слоями, что необходимо для достижения характерной текстуры слоёного теста. Этот процесс быстрее и эффективнее, чем ручная обработка, обеспечивая равномерное распределение масла по всему тесту и предотвращая образование комков.

PROGRAMM SETTING

Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi differenti e pulsante per la pulizia della vasca nella versione automatica. Movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata.

Possibility to store up to 9 different programs and a basin cleaning button in the automatic version. Hydraulic movement, with a cylinder for the pressing phase.

Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes différents et avoir un bouton de nettoyage de la cuve pour la version automatique. Mouvement hydraulique, avec vérin pour la phase de pressage.

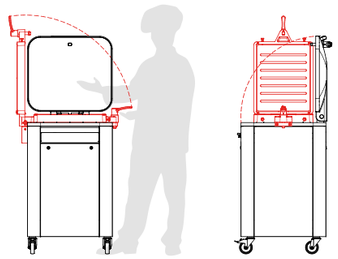
Posibilidad de almacenar hasta 9 programas diferentes y presencia de un botón de limpieza de la cuba en la versión automática. Movimiento hidráulico, con un cilindro para la fase de prensado.

Возможность сохранения до 9 различных программ и кнопка очистки ёмкости для теста в автоматической версии. Гидравлический привод с цилиндром для фазы прессования.



PRESSA AUTOMATICA
AUTOMATIC PRESS
PBA

PRESSA SEMI-AUTOMATICA
SEMI-AUTOMATIC PRESS
PBSA



* Dispositivo porta-griglia optional / Optional grill holder device

MODELLO MODEL	N° divisioni # Divisions	Capacità vasca Tank capacity	Vasca Basin	Capacità oraria Hourly capacity	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	pz/pieces	Kg	mm	pz/h	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
PBA 200	1	20	512X409	120	1,1/2,21	190	1148	660	756
PBSA 200	1	20	512X409	120	1,1/2,21	190	1148	660	756

vitella

WAICO
GROUP

VITELLA È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.vitellasrl.com

WAICO srl - Via Scotte, 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) Italia
Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-LEVA

vitella