



SVI



INDUSTRIAL AUTOMATIC
VOLUMETRIC DIVIDER ROUNDER

CSC  **SARTORI**
THE MECHANICS BEHIND THE FLAVOR
BREAD & PIZZA SOLUTIONS - MADE IN ITALY

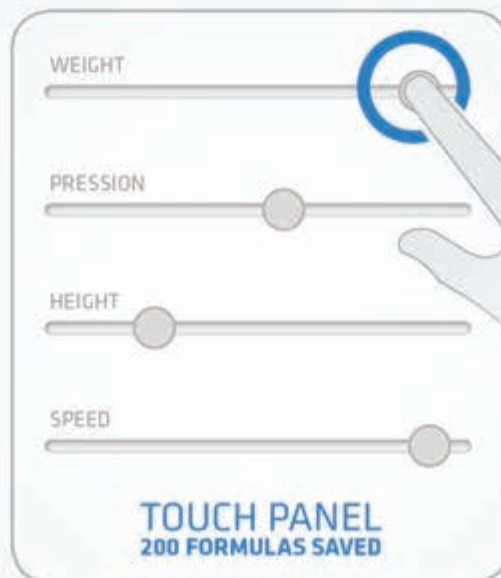


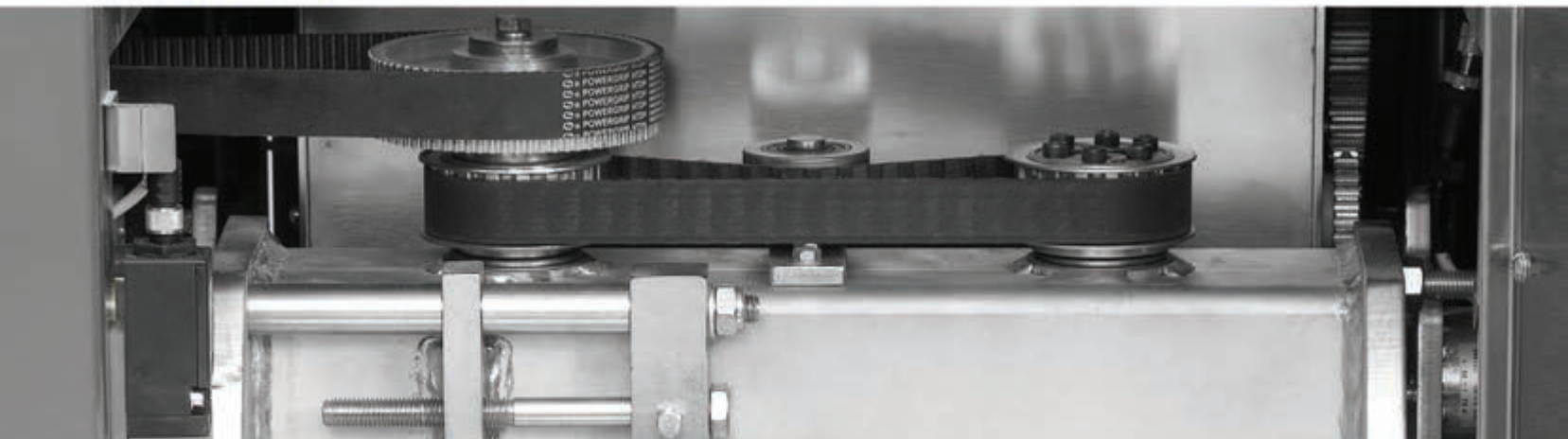
OVER
250
TYPES OF BREAD

The SVI is a fully automatic divider rounder with highly sophisticated system for production of most types of dough; standard machine equipped with digital touch-screen panel.

La SVI è una spezzatrice arrotondatrice completamente automatica dotata di un sistema altamente sofisticato per la produzione della maggior parte de tipi di pasta, versione standard digitale con Touch-screen panel.

4 . 5 . 6
ROWS ROWS ROWS





TECHNICAL SPECIFICATIONS

MACHINE MODEL SVI

DIMENSIONS	cm	200 x 102 x 180 h
EXIT BELT LENGTH*	cm	42 - 75 - 109
NET WEIGHT	kg	750
PACKING DIMENSIONS	cm	130 x 115 x 205 h
PACKING WEIGHT in CRATE	kg	900
INSTALLED POWER	kW	2,4

*Other length and versions available on request

4 ROWS max 6000 pcs/h

SVI4-SA

gr min.	gr max.
20	60
35	100
40	130
100	200
150	280

SVI4-DA

gr min.	gr max.
20	110
30	150
40	200
80	280

5 ROWS max 7500 pcs/h

SVI5-SA

gr min.	gr max.
20	60
35	100
40	130
60	150
100	200

SVI5-DA

gr min.	gr max.
20	110
30	150
40	200

6 ROWS max 9000 pcs/h

SVI6-SA

gr min.	gr max.
20	60
35	100
40	130

SVI6-DA

gr min.	gr max.
20	110
30	130

** The weight range in grams depends on hexagons dimensions in use. The indicated weight dough ranges are the effective potential machine output . All data are not binding. CSC SARTORI TRADE srl reserves the right to effect changes as necessary without notification.

1ST
GOOD REASON



MORE FLOUR

Internal and external flour dusters system allowing the operation without using oil in contact with dough.

Sistema di sfarinatori interni ed esterni che permettono il funzionamento senza utilizzo di olio a contatto con l'impasto.

2ND
GOOD REASON



ANTI-STRESS

Innovative system to stress the least possible the dough in order to get an optimal dough processing.

Sistema innovativo per stressare il meno possibile la pasta, per una lavorazione ottimale dell'impasto.

3RD
GOOD REASON



EASY ROUNDING

High working range with only "two click" without removing any mechanical parts.

Con "2 click" si ottiene un alto range di lavoro, senza la necessità di rimuovere nessuna parte meccanica.

4TH
GOOD REASON



FAST CLEANING

Designed to be cleaned in all its parts quickly and optimally.

Studiata per essere pulita in tutte le sue parti in modo veloce ed ottimale.



5TH
GOOD REASON



READY TO CONNECTION

Easy to connect to other production lines and arranged for remote support on-line.

Facile da connettere ad altre linee di produzione e predisposta per teleassistenza on-line.



Divider rounder with 4-5 or 6 rows, suitable for dividing and rounding dough, which following further process allows to obtain round and molded breads, pita, pizza bread, hamburger buns, finger rolls, Bolillos and Tellera products. The machine is suited to work soft, semi-hard and hard doughs; it's equipped with Teflon coated hopper 40 kg. cpty. at star cut system. Rounding speed and weight range adjustments are available during processing without production stopping.

Spezzatrice arrotondatrice a 4 5 o 6 file adatta per spezzare ed arrotondare la pasta, che sottoposta ad ulteriori lavorazioni permette di ottenere pane rotondo, stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza, bolillos e tellera. La macchina è adattata per lavorare paste tenere e semidure, ed è dotata di una tramoggia teflonata della capacità di 40 kg con sistema di dosatura a stella. Durante il lavoro è possibile regolare la velocità di arrotondatura e modificare il peso del prodotto senza necessità di fermare il ciclo produttivo.





EXCLUSIVE DISTRIBUTOR:



Erika Record Baking Equipment
37 Atlantic Way, Clifton, NJ 07012

Phone: 973.614.8500 | Fax: 973.614.8503
E-mail: sales@erikarecord.com | Web: www.erikarecord.com