

The logo consists of a white circle centered on a red background. Inside the circle, the word "vitella" is written in a bold, white, lowercase sans-serif font.

vitella

LE FORME NEL PANE

THE SHAPES OF BREAD

Con un'unica macchina, diamo la possibilità al panettiere moderno, di realizzare pezzi di pane dalle più svariate forme, con affidabilità e produttività.

A single machine allows the modern baker to create pieces of bread with the most wide-ranging shapes, in a reliable and productive manner.

Avec une seule machine, nous offrons au boulanger moderne la possibilité de réaliser de manière fiable et productive des pains aux formes les plus variées.

Con una única máquina, ofrecemos al panadero moderno la posibilidad de realizar piezas de pan con las más variadas formas, con fiabilidad y productividad.

Mit einer einzigen Maschine bieten wir dem Bäcker von heute die Möglichkeit Brot und Brötchen der unterschiedlichsten Formen zuverlässig und produktiv zu gestalten.

Всего одна машина позволяет современному пекарю быстро и надежно создавать заготовки из теста самой различной формы.



LE SPEZZATRICI VITELLA

VITELLA DIVIDERS

La spezzatrice è una macchina veloce e affidabile che permette di dividere un pezzo di pasta cruda in più parti, del peso desiderato senza rovinare le caratteristiche del prodotto.

Divider is a fast and reliable machine that cut a piece of raw dough into various and desired portions, without spoiling the product's characteristics.

La diviseuse est une machine rapide et fiable qui permet de diviser un morceau de pâte crue en plusieurs pâtons du poids désiré, sans altérer les caractéristiques du produit.

La porcionadora es una máquina rápida y fiable que permite dividir un trozo de masa cruda en varias porciones con el peso deseado, sin dañar las características del producto.

Der Teigteiler ist eine schnelle und zuverlässige Maschine, mit der sich ein Teig in mehrere Stücke mit dem gewünschten Gewicht teilen lässt, ohne dass die Produktqualität beeinträchtigt wird.

Тестоделители - это быстрые и надежные машины, которые делят кусок теста на несколько равных порций необходимого веса, при этом не ухудшая характеристики продукта.



CICLI PIU' VELOCI GRAZIE AL DIGITALE

FASTER CYCLES
THANKS TO DIGITAL SYSTEM

Le nostre spezzatrici o presse per il burro automatiche, dispongono di due versioni di pannello comandi. **Semi-automatico**, per chi vuole rimanere nel tradizionale con una gestione totalmente elettro-meccanica. **Automatico**, per chi vuole costanza nel risultato dei cicli di lavoro e facilità di utilizzo.

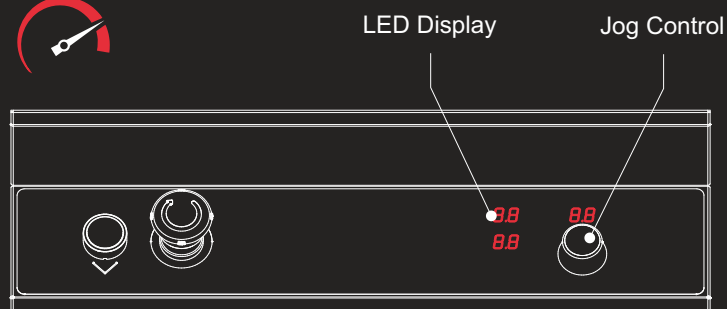
Our dividers or automatic butter presses have two control panel versions. Semi-automatic, for those happy with tradition and totally electro-mechanical management. Automatic, for those seeking consistent results in the work cycles and easy use.

Nos diviseuses ou presses à beurre automatiques disposent de deux versions de panneau de commande. Semi-automatiques, pour les utilisateurs qui veulent conserver la tradition avec une gestion 100 % électromécanique. Automatiques, pour les utilisateurs qui souhaitent une constance dans le résultat des cycles de travail et une facilité d'utilisation.

Nuestros divisores o prensas para la mantequilla automáticas disponen de dos versiones de panel de mandos. Semiautomática, para quien quiere permanecer en lo tradicional con una gestión totalmente electromecánica. Automática, para quien busca constancia en el resultado de los ciclos de trabajo y facilidad de utilización.

Für unsere Teigteiler oder automatischen Pressen für Butter gibt es die Bedienfelder in zwei Ausführungen. Die halbautomatische Ausführung eignet sich für denjenigen, der traditionell mit einer vollständig elektromechanischen Handhabung arbeiten möchte. Die automatische Ausführung eignet sich für denjenigen, der ein konstantes Ergebnis bei den Arbeitszyklen und eine einfache Anwendung möchte.

Наши делители и прессы для масла выпускаются в двух делением версиях. Полуавтоматические, для тех, кому важны традиции и полный контроль над процессом при помощи электро-механического управления. Автоматические, для тех, кому важна повторяемость результата и простота использования.



Automatic command panel

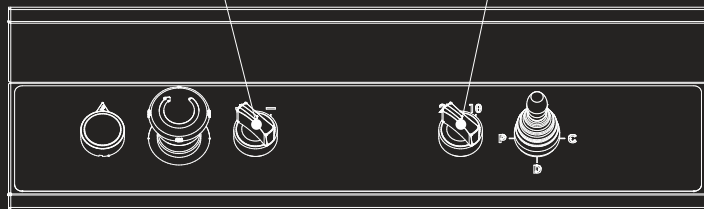
Funzione con controllo digitale Digital controlled function

	SA	PBA
9 Programmi memorizzabili 9 Storable Programs	●	●
Pressatura Pressing	●	●
Gestione digitale pressatura Pressing digital management	●	●
Taglio/divisione Cutting/Dividing	●	
Gestione digitale taglio Cutting digital management	●	
Gestione digitale doppio taglio Double cut digital management	●	



Adjustable power selector (optional)

Double cut selector (optional)



Semi-automatic command panel

Funzione elettromeccanica
Electromechanical function

	SSA	PBSA
9 Programmi memorizzabili <i>9 Storable Programs</i>		
Pressatura <i>Pressing</i>	●	●
Gestione digitale pressatura <i>Pressing digital management</i>		
Taglio/divisione <i>Cutting/Dividing</i>	●	
Gestione digitale taglio <i>Cutting digital management</i>		
Gestione digitale doppio taglio <i>Double cut digital management</i>		

9 «set di lavoro» memorizzabili
9 storable «working set»

Risultati di pressatura e taglio più costanti
More constant pressing and cutting results

Mani libere durante i tempi morti
Hands free during the downtime

L'operatore è sempre assistito dal software
The operator is always assisted by software

Design essenziale ed ergonomico
Essential and ergonomic design

SCEGLI IL TUO TAGLIO

PICK YOUR FAVOURITE CUT

Mantenendo le stesse caratteristiche della macchina, offriamo la possibilità di abbinare 3 diversi tipi di taglio e di divisioni. Trovare la macchina ideale per il vostro lavoro non è mai stato così facile. Usarla non è mai stato così semplice.

Within the same model, we offer the possibility to combine three different types of cutting and shaping. Finding the ideal machine for your work has never been easier and using it has never been so simple.

En conservant ses caractéristiques à la machine, nous offrons la possibilité d'associer 3 types différents de découpage et de divisions. Trouver la machine idéale pour votre travail n'a jamais été si facile.

Manteniendo las mismas características que la máquina, ofrecemos la posibilidad de combinar 3 tipos diferentes de corte y de divisiones. Encontrar la máquina ideal para su trabajo nunca ha sido tan fácil.

Bei gleichbleibenden Maschineneigenschaften besteht die Möglichkeit, 3 unterschiedliche Form- und Unterteilungstypen zu kombinieren. Die ideale Maschine für Ihre Arbeit zu finden, war noch nie so einfach.

Сохраняя неизменными характеристики машины, мы предлагаем выбрать один из 3 видов разрезания и разделения. Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко.





ACCORGIMENTI CHE FANNO LA DIFFERENZA

DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE

Abbiamo studiato a fondo il vostro lavoro per portarvi soluzioni semplici e pratiche. Per questo è stato curato ogni millimetro della macchina, dentro e fuori, perchè sia perfetta per voi: perfetta nella facilità di utilizzo, nell'assemblaggio, nel tipo di materiali scelti, nella sicurezza e nella velocità di pulizia.

We have thoroughly studied the workflow of pastry and bread makers of all sizes, to bring you simple and practical solutions. Every millimeter of the dough dividers has been planned, inside and out, to bring you perfection: perfect in the ease of use, materials and finishes, assembly and disassembly operations, safety features and ease of cleaning.

Nous avons étudié votre travail en profondeur pour vous offrir des solutions simples et pratiques. C'est pourquoi chaque millimètre de la machine a été soigné, dedans et dehors, pour qu'elle soit parfaite pour vous: parfaite dans la facilité d'utilisation, dans l'assemblage, dans le type de matériaux choisis, dans la sécurité et dans la rapidité de nettoyage.

Wir haben uns eingehend mit Ihrer Arbeit befasst, um Sie mit einfachen und praktischen Lösungen zu unterstützen. Deshalb haben wir jeden Millimeter der Maschine, innen und außen, so gestaltet, dass er für Sie perfekt ist: perfekt in Sachen Bedienungsfreundlichkeit, Zusammenbau, Materialauswahl, Sicherheit und Reinigungsgeschwindigkeit.

Hemos estudiado a fondo su trabajo para ofrecer soluciones sencillas y prácticas. Por ello se ha cuidado al milímetro la máquina, dentro y fuera, para que sea perfecta para usted: perfecta por la facilidad de utilización, el montaje, el tipo de materiales elegidos, la seguridad y la velocidad de limpieza.

Мы досконально изучили вашу работу, чтобы предложить простые и практичные решения. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для ваших нужд: идеальная благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

Materiali utilizzati

Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
Vasche e testate in alluminio anticorodal MG5 con anodizzazione;
Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
Superficie interna del coperchio e pressini in polietilene alimentare PE500;
Piatti in polietilene alimentare PETG;
Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica.

Alimentazione elettrica

Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse.

Cura della macchina

Perché la macchina funzioni correttamente e soprattutto per la sua durata, consigliamo di fare una pulizia periodica, sia all'esterno che all'interno (vedi manuale d'uso). Gli acciai inox, i rivestimenti verniciati, il polietilene PE500 e i piatti in PETG si possono pulire semplicemente con acqua e sapone o detersivo neutro, poi bisogna risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Matériaux utilisés

Châssis en acier électrosoudé peint ;
Revêtements en acier peint ou en acier inox.
Cuves et têtes en aluminium anticorodal MG5 avec anodisation ;
Couteaux et grilles en acier inox 304 ;
Surface interne du capot et des taloches en polyéthylène alimentaire PE500 ;
Plateaux en polyéthylène alimentaire PETG ;
Bague en aluminium avec revêtement en nickelage chimique.

Alimentation électrique

Toutes les machines sont fournies dans la version standard avec alimentation à 400 V, 50 Hz, triphasée. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des tensions différentes.

Entretien de la machine

Pour que la machine fonctionne correctement et surtout dure longtemps, nous conseillons de la nettoyer régulièrement aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur (voir manuel d'instructions chapitre/paragraphe nettoyage). Les aciers inox, les revêtements peints, le polyéthylène PE500 et les plateaux en PETG peuvent être nettoyés simplement avec de l'eau et du savon ou un détergent neutre, qu'il faut ensuite rincer abondamment et essuyer avec un chiffon doux.

Materials Used

Frame in electro-welded, painted steel;
Coating in painted steel or stainless steel.
Basins in anticorodal aluminium MG5 with anodising;
Knives and grids in stainless steel 304;
Inner cover surface and presses in polyethylene for foodstuff use PE500;
Plates in polyethylene for foodstuff use PETG;
Ring in aluminium with chemical nickel-plating.

Electrical power supply

All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase. Other voltages can be provided on request.

Machine Care

To allow the machine to operate correctly and above all to ensure a long service life, we recommend regular cleaning, both inside and out (see operation manual, chapter/ paragraph on cleaning). The stainless steel parts, painted coatings, PE500 polyethylene and PETG plates can be cleaned simply using water and soap or a neutral detergent, then rinsed thoroughly and dried with a soft cloth.

Materiales utilizados

Armazón de acero electrosoldado pintado;
Revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable.
Cubas y cabezales de aluminio anticorodal MG5 con anodización;
Cuchillos y rejillas de acero inoxidable 304;
Superficie interior de la tapa y dispositivos de presión de polietileno alimentario PE500;
Platos de polietileno alimentario PETG;
Anillo de aluminio con revestimiento en níquelado químico.

Alimentación eléctrica

Todas las máquinas se suministran de forma estándar con conexión de 400 voltios 50 Hz 3 fases. Bajo solicitud, se pueden suministrar con tensiones diferentes.

Cuidado de la máquina

Para que la máquina funcione correctamente y sobre todo para asegurar su duración, aconsejamos realizar una limpieza periódica, tanto del exterior como del interior (véase manual de uso). El acero inoxidable, los revestimientos barnizados, el polietileno PE500 y los platos de PETG se pueden limpiar simplemente con agua y jabón o detergente neutro, después es necesario enjuagar abundantemente y secar con un paño suave.

Verwendete Materialien

Lackierter verschweißter Stahlrahmen;
Verkleidungen aus lackiertem oder rostfreiem Stahl.
Wannen und Köpfe aus eloxiertem Aluminium Anticorodal MG5;
Messer und Gitter aus rostfreiem Stahl 304;
Deckelinnenfläche und Presser aus lebensmittelechtem Polyethylen PE500;
Platten aus lebensmittelechtem Polyethylen PETG;
Ring aus Aluminium mit chemischer Vernickelung.

Elektrischer Anschluss

Alle Maschinen werden mit einem Standardanschluss geliefert: Drehstrom 400 Volt 50 Hz. Auf Anfrage sind andere Spannungen möglich.

Pflege der Maschine

Damit ein reibungsloser Betrieb und vor allem eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet ist, empfehlen wir, sie sowohl innen als auch außen regelmäßig zu reinigen (siehe Bedienungsanleitung). Der rostfreie Stahl, die lackierten Verkleidungen, das Polyethylen PE500 und die Platten aus PETG können einfach mit Wasser und Seife oder Neutralreiniger gereinigt und anschließend gründlich abgespült und mit einem weichen Tuch abtrocknet werden.

Используемые Материалы

Сварной каркас из окрашенной стали;
Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали.
Дежи и головки из алюминиевого сплава anticorodal MG5 с твердым анодированием;
Ножи и решетки из нержавеющей стали 304;
Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500;
Чаши из пищевого полиэтилена PETG;
Химическое никелированное алюминиевое кольцо.

Электроснабжение

Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400 В, 50 Гц, 3 фазы. По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.

Уход За Машиной

Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри (см. руководство по эксплуатации). Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно просто чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.



YOUR DIVIDER

SPEZZATRICI AUTOMATICHE

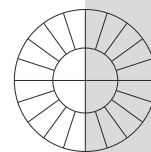
Automatic dividers
Teigteiler Automatisch
Diviseurs automatiques
Divisoras automáticas
Тестоделители Автоматические



Vasca Rotonda (H=125 mm) - STA

Round Basin

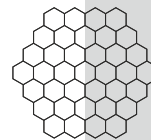
divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	diametro vasca basin diameter	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
16	190	1200	20	460	1900
20	150	1000	20	460	2400
24	130	830	20	460	2800

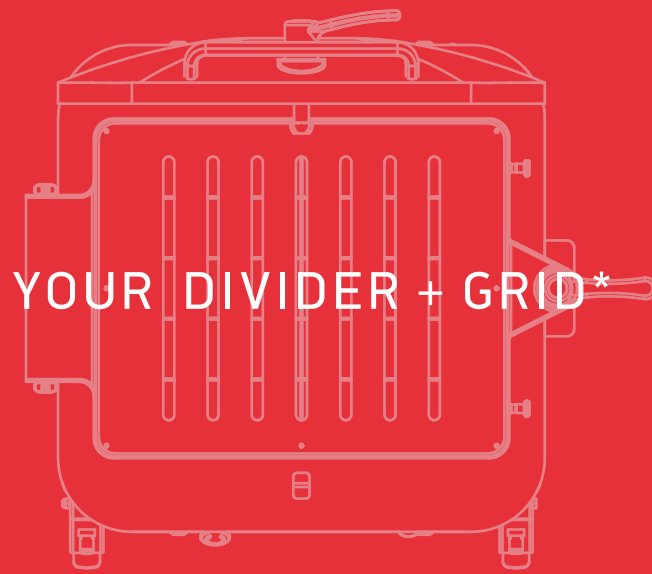


Vasca Esagonale (H=110 mm) - SEA

Hexagonal Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
19	90	500	9,5	85	2300
37	30	160	6	57	4400
37	45	220	8	65	4400





YOUR DIVIDER + GRID*

*Optional

GAMMA ACCESSORI

THE ACCESSORIES RANGE

Con una serie di accessori, vi diamo la possibilità di personalizzare la vostra macchina al meglio. Potrete così creare una macchina che soddisfi tutte le vostre esigenze per quanto riguarda sicurezza, qualità, pulizia e praticità.

With a series of accessories, we give you the possibility to customize your machine to the fullest. You can thus create a machine that meets all your needs in terms of safety, health, cleanliness and practicality.

Avec une série d'accessoires, nous vous offrons la possibilité de personnaliser au maximum votre machine. Vous pouvez ainsi créer une machine qui répond à tous vos besoins en termes de sécurité, d'hygiène, de propreté et de praticité.

Con una serie de accesorios, te damos la posibilidad de personalizar al máximo tu máquina. De este modo, puede crear una máquina que satisfaga todas sus necesidades en términos de seguridad, salud, limpieza y practicidad.

Mit einer Reihe von Zubehör bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Maschine individuell zu gestalten. So können Sie eine Maschine zusammenstellen, die in Sachen Sicherheit, Qualität, Sauberkeit und Zweckmäßigkeit Ihren Ansprüchen gerecht wird.

Серия аксессуаров позволяет вам создать индивидуальную машину, которая удовлетворит все ваши потребности в вопросах безопасности, качества, чистоты и практичности.





SPEZZATRICI E PRESSE AUTOMATICHE

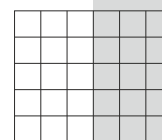
Automatic
dividers and presses
Teigteiler und Pressen
Automatisch
Diviseurs et presses
automatiques
Divisora y prensas
automáticas
Тестоделители и Прессы
Автоматические



Vasca Rettangolare (H=125 mm) - SQA

Rectangular Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
10	300	2000	20	100x200	1200
10	200	600	10	50x400	1200
20	150	1000	20	100x100	2400
20s*	80	500	10	80x80	2400
24	130	830	20	100x80	2600
30	100	660	20	80x84	3600
40	80	500	20	50x100	4300
48	60	400	20	50x80	3600
60	50	330	20	80x42	6200
80	40	250	20	50x50	6200
120*	10	50	10	32x31	6200



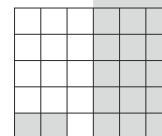
* Porta griglia non disponibile - Grid holder unavailable

SQA2

Vasca Rettangolare - doppio taglio (H=110 mm) - SQA2

Rectangular - double cut

divisioni divisions		grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
		g	g	Kg	mm	pz./h
10/20	10	300	1800	18	100x200	1200
	20	150	900	18	100x100	2400
12/24	12	260	1500	18	80x200	1400
	24	130	750	18	80x100	2800
15/30	15	200	1200	18	80x170	1800
	30	100	600	18	80x84	3600

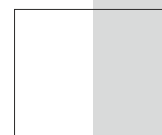


PBA

Vasca Rettangolare - pressa (H=135 mm) - PBA

Rectangular Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
unica/unique	-	-	20	512x409	120



Più forme, una sola macchina - Porta Griglia Opzionale

More shapes, a single machine - Optional Grid Holder

Con un sistema pratico e veloce, che non rovinerà le caratteristiche del prodotto, si possono applicare ad esso vari tipi di griglie, dando così la possibilità di avere molteplici tipi di taglio con la stessa macchina.

Each divider can be equipped with various types of grids to expand its capabilities. Vitella's quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine.

Mit einem praktischen und schnellen System, das die Produkteigenschaften nicht beeinträchtigt, können verschiedene Formgitter verwendet werden, wodurch mit ein und derselben Maschine zahlreiche Teilungsmöglichkeiten bestehen.

Avec un système pratique et rapide, qui n'altérera pas les caractéristiques du produit, on peut appliquer à celui-ci différents types de grilles, ce qui donne la possibilité d'avoir de multiples types de découpage avec la même machine.

Con un sistema práctico y rápido, que no dañará las características del producto, se pueden aplicar a este varios tipos de rejillas; de esta manera se ofrece la posibilidad de tener múltiples tipos de corte con la misma máquina.

Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять различные виды резки на одной машине.

