







vitella

Nel 2009 abbiamo ideato e sviluppato una linea di macchine dal design pulito e inconfondibile che ci ha distinto da tutti; da quei primi successi nasce una nuova generazione di spezzatrici uniche non solo nel design ma nell'intera concezione. Nessun dettaglio è stato lasciato al caso, ogni aspetto è stato curato per darvi un prodotto tutto nuovo, più affidabile, più sicuro e più piacevole da utilizzare.

In 2009, we designed and built a line of dough handling machines that featured a groundbreaking clean and unmistakable design; from those early successes has risen a new generation of dough dividers, unique not only in design but concept. No detail was left to chance, every facet has been taken into consideration in order to give you a reliable, safe and visually pleasing tool for achieving excellent results.

En 2009 nous avons pensé et créé une ligne de machines au design sobre et reconnaissable qui nous a distingué de tous ; de ces premiers succès est née une nouvelle génération de diviseuses uniques non seulement dans leur design mais aussi dans leur conception tout entière. Aucun détail n'a été laissé au hasard, chaque aspect a été soigné pour vous offrir un produit complètement nouveau, plus fiable, plus sûr et plus agréable à utiliser.

En 2009 ideamos y creamos una línea de máquinas con un diseño sencillo e inconfundible que nos distingue de los otros; de aquellos primeros éxitos nace una nueva generación de porcionadoras únicas, no solo por su diseño sino por toda su concepción. No se ha dejado de lado ningún detalle, se han cuidado todos los aspectos para ofrecer un producto completamente nuevo, más seguro y de utilización más agradable.

2009 haben wir eine Maschinenserie mit einem klaren und unverwechselbaren Design entwickelt und gebaut, mit der wir uns von allen anderen unterscheiden. Aus diesen ersten Erfolgen ist eine neue Generation von Teigteilern hervorgegangen, die nicht nur in Sachen Design, sondern auch vom Gesamtkonzept her einzigartig sind. Kein Detail ist dem Zufall überlassen worden, jeder Aspekt wurde so durchleuchtet, dass wir Ihnen ein ganz neues, zuverlässigeres, sichereres und bedienungsfreundlicheres Produkt zur Verfügung stellen können.

В 2009 году мы разработали и создали серию машин, отличающуюся чистым и характерным дизайном, выделяющуюся на фоне других предложений; с этих первых успехов начинается история нового поколения тестоделительных машин, уникальных не только с точки зрения дизайна, но и общей концепции. Ни одна деталь не была оставлена без внимания, каждый аспект был проработан, чтобы предложить полностью новый продукт – более надежный, безопасный и приятный в использовании.

# PIU' TEMPO PER LA TUA FANTASIA

MORE TIME  
FOR YOUR FANTASY

Le spezzatrici Arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo il mondo dell'arte della pizza, fornendo al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria della pesatura e della formatura delle palline.

Vitella Bun Divider Rounders provide considerable help in the art of pizza world, allowing the modern pizza chef to speed up hourly production when weighing and forming balls.

Les Diviseuses Bouleuses Vitella apportent une aide significative au monde de l'art de la pizza, en donnant au pizzaiolo d'aujourd'hui la possibilité d'accélérer sa production horaire en pesage et formage des boules.

Las Divisoras Boleadoras Vitella son una gran ayuda en el mundo del arte de la pizza, y ofrecen al pizzero moderno la posibilidad de acelerar la producción horaria del pesaje y del formado de las bolas.

Die Teigteil- und Wirkmaschinen der Firma Vitella sind in der Kunst des Pizzabackens eine wertvolle Hilfe, weil sie dem modernen Pizzabäcker die Möglichkeit geben, beim Wiegen und Formen des Teiglings zu Kugeln die Stundenproduktion zu steigern.

Тестоделители-округлители Vitella оказывают значительную помощь в мире искусства пиццы, позволяя шефам значительно увеличить часовую производительность в процессе взвешивания и формования шаров.

# LE SPEZZATRICI ARROTONDATRICI VITELLA

## VITELLA BUN ROUNDING DIVIDERS

Macchina a movimentazione idraulica, utilizzo estremamente sicuro e facile. Due cilindri per la fase di pressata per garantire uniformità nella pezzatura, e un cilindro per il taglio. Pannello di comando facile e intuitivo. Possibilità di memorizzare 9 programmi diversi

Hydraulic movement machines, extremely safe and easy to use. Two cylinders for the pressing phase to guarantee equal pieces, and a cylinder for cutting. Easy and intuitive control panel. 9 different programs can be saved.

Machine à actionnement hydraulique, utilisation extrêmement sûre et facile. Deux cylindres pour la phase de pressage afin de garantir une uniformité de division, et un cylindre pour la découpe. Panneau de commande simple et intuitif. Possibilité de mise en mémoire de 9 programmes différents.

Máquina de desplazamiento hidráulico, utilización extremadamente segura y fácil. Dos cilindros para la fase de prensado que garantizan la uniformidad en las piezas y un cilindro para el corte. Panel de mando fácil e intuitivo. Posibilidad de memorizar 9 programas diferentes.

Die Maschine ist hydraulisch betrieben, äußerst sicher und leicht zu bedienen. Zwei Zylinder garantieren in der Pressphase die Herstellung einheitlicher Teiglänge. Ein weiterer Zylinder sorgt für das Abtrennen. Benutzerfreundliches und selbsterklärendes Bedienfeld. 9 verschiedene Programme lassen sich speichern.

Машины с гидравлическим приводом, максимально безопасные и простые в использовании. Два гидроцилиндра для прессования гарантируют одинаковые размеры кусков и один цилиндр для точного деления. Простая и интуитивная панель управления. Возможно сохранить 9 различных программ.







# TUTTO NASCE DALL'IMPASTO

## IT'S ALL IN THE DOUGH

Per fare una buona pizza, bisogna fare un buon impasto; e questo spetta al pizzaiolo, giusti ingredienti, giusti tempi di lavorazione, e sicuramente anche tanta passione. Il sistema di lavoro delle Spezzatrici Arrotondatrici Vitella, vi garantirà anche nella fase di formatura delle palline, di non alterare il vostro lavoro, mantenendo le caratteristiche del vostro impasto come se lo aveste fatto a mano.

Good pizza comes from good dough; this depends on the pizza chef, the right ingredients, the right processing times and, definitely, also lots of passion. Vitella Bun Divider Rounders also guarantee, in the ball forming phase, that your work is not altered, maintaining the same characteristics of your dough, as if you made it by hand.

Pour faire une bonne pizza, il faut faire une bonne pâte et là, c'est du ressort du pizzaiolo, avec de bons ingrédients, des temps de pétrissage adaptés et, bien sûr, aussi beaucoup de passion. Le système de travail des diviseuses bouleuses Vitella garantira aussi, en phase de formage des boules, le respect de votre travail, en conservant les propriétés de votre pâte, comme si vous l'aviez réalisée à la main.

Para hacer una buena pizza, se necesita una buena masa. Y esto es tarea del pizzero, con los ingredientes adecuados, los tiempos de elaboración correctos y sin duda, toda la pasión. El sistema de trabajo de las divisoras boleadoras Vitella garantiza que también en la fase de formado de las bolas no se altera el trabajo, y se mantienen las características de la masa como si se hubiese hecho a mano.

Für eine gute Pizza muss ein guter Teig hergestellt werden. Es ist Aufgabe des Pizzabäckers, auf die richtigen Zutaten und die richtigen Bearbeitungszeiten zu achten. Und viel Leidenschaft gehört sicherlich auch dazu. Die Teigteil- und Wirkmaschinen von Vitella arbeiten auch bei der Formung der Kugeln so, als wenn Sie es persönlich tun würden. Der Teig hat genau die Eigenschaften, als ob sie ihn selber von Hand gemacht hätten.

Хорошая пицца получается из хорошего теста; это зависит от шефа, правильных ингредиентов, правильного технологического процесса и, конечно же, от страсти. Тестоделители-округлители Vitella также гарантируют, что в процессе формовки шариков результат будет неизменным при одинаковых характеристиках теста, как если бы вы делали это вручную.



65%

**MASSIMA  
IDRATAZIONE IMPASTO\***

Maximum dough hydration\*  
Hydratation maximale de la pâte\*  
Máxima Hidratación de la masa\*  
Maximale Teigfeuchtigkeit\*  
Максимальное увлажнение теста\*

\* In base al tipo di farina  
\* Based on the type of flour  
\* Selon le type de farine  
\* Según el tipo de harina  
\* abhängig von der Mehllart  
\* в зависимости от вида муки



# STESSO PESO E FORMA

## SAME WEIGHT AND SHAPE

Grazie alla tecnica di lavorazione delle Spezzatrici Arrotondatrici Vitella e ai molteplici modelli, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotolarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

Thanks to the processing technique of the Vitella Bun Divider Rounders and the many models, a single machine enables simple and fast division of dough portions in multiple pieces and then rolls them to obtain an extraordinary result in a few seconds.

La technique de travail des Diviseuses Bouleuses Vitella et les nombreux modèles permettent, de façon simple et rapide, de diviser une pâte en plusieurs morceaux et de former des boules, avec un résultat extraordinaire en quelques secondes.

Gracias a la técnica de elaboración de las divisoras boleadoras Vitella y a los múltiples modelos, se puede dividir de manera sencilla y rápida una porción de masa en varias piezas y posteriormente redondearla para obtener un resultado extraordinario en pocos segundos.

Dank des Bearbeitungsverfahrens der Teigteil- und Wirkmaschinen von Vitella und dank des großen Modellangebots besteht schnell und einfach die Möglichkeit, eine Teigportion in mehrere Stücke zu teilen und sie anschließend aufzurollen. In wenigen Sekunden entsteht ein hervorragendes Resultat.

Благодаря технологии работы Тестоделителей-Округлителей Vitella, которая используется во многих моделях, одна машина позволяет быстро и просто разделить порцию теста на множество частей и затем округляет их для получения непревзойденного результата всего за несколько секунд.



YOUR ROUNDER/DIVIDER





divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max
	g	g
11	180	500
15	150	360
18	120	280
20	100	250
22	60	220

150/360<sup>g</sup>

GRAMMATURA  
WEIGHT

2700<sup>pc/h</sup>

PEZZI/ORA  
Pieces/hour

MODELLO 15 DIVISIONI  
15 DIVISIONS MODEL

# LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

SAFETY  
FIRST OF ALL

È un argomento dove non si ammettono compromessi: lavorare con serenità non ha prezzo. Ecco nuovi sistemi che valorizzano ulteriormente le nostre macchine, studiati per evitare pericoli nelle operazioni quotidiane, senza intralciare o rallentare il lavoro stesso.

Is a matter which does not allow compromises nor shortcuts: peace of mind while being hard at work is priceless. Here are new safety features from Vitella that further enhance the overall performance our machines. They are designed to prevent hazards in daily operations, without hindering nor slowing down the work itself.

C'est un sujet qui n'admet pas de compromis: travailler avec sérénité, ça n'a pas de prix. Voici de nouveaux systèmes qui valorisent ultérieurement nos machines, étudiés pour éviter les dangers dans les opérations quotidiennes, sans entraver ou ralentir le travail.

Es un tema en el que no se admiten medias tintas: trabajar con serenidad no tiene precio. Los nuevos sistemas ofrecen un ulterior valor añadido con las máquinas, se han estudiado para evitar peligros en las operaciones diarias, sin poner trabas ni ralentizar el trabajo mismo.

Ein Thema, das keine Kompromisse zulässt: Entspannt zu arbeiten ist von unschätzbarem Wert. In diesem Sinne sind die wertsteigernden neuen Systeme unserer Maschinen konzipiert, die Gefahren bei der täglichen Arbeit vermeiden sollen, ohne die Arbeit selbst zu behindern oder zu verlangsamen.

Это область, не терпящая компромиссов: у безмятежной работы нет цены. Новые системы, которые еще больше повышают ценность нашего оборудования, позволяют предотвратить опасные ситуации при выполнении повседневных задач, не мешая и не замедляя работу.



Nessuna parte in movimento in vista  
*No part in motion visible*

Switch per arresto automatico con frontalino aperto  
*Switch for automatic stoppage with front panel open*

Switch per arresto automatico con copertura aperta  
*Switch for automatic stoppage with cover open*

Pulsante STOP per disarmo ciclo  
*STOP button to disable cycle*

Piedi in gomma per maggiore stabilità  
*Rubber feet for better stability*



# CICLI PIU' VELOCI GRAZIE AL DIGITALE

FASTER DUTY CYCLES  
THANKS TO DIGITAL SYSTEM

Le nostre spezzatrici arrotondatrici automatiche e semi-automatiche dispongono di un sistema di gestione digitale delle funzioni, per chi vuole costanza nel risultato dei cicli di lavoro e facilità di utilizzo.

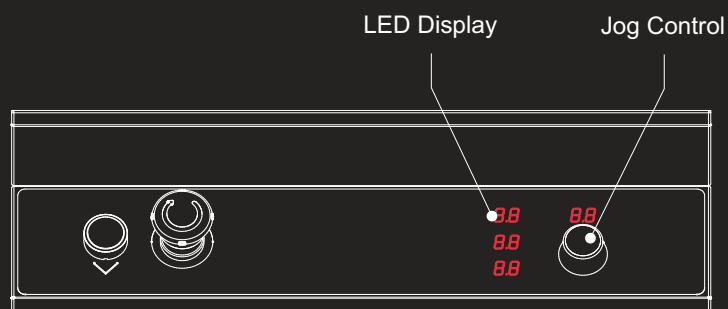
Our automatic and semi-automatic bun rounding dividers avail of a digital management system for the functions, for those seeking a constant result in the work cycles and easy use.

Nos diviseuses bouleuses automatiques et semi-automatiques sont équipées d'un système de gestion numérique des fonctions, pour les utilisateurs qui recherchent une constance dans le résultat de leurs cycles de travail et une facilité d'utilisation.

Nuestras divisoras boleadoras automáticas y semiautomáticas disponen de un sistema de gestión digital de las funciones, para quien desea constancia en el resultado de los ciclos de trabajo y facilidad de utilización.

Unsere automatischen und halbautomatischen Teilteig -und Wirkmaschinen verfügen über ein System für das digitale Funktionsmanagement, für die Kunden, die Beständigkeit des Ergebnisses der Arbeitszyklen und Benutzerfreundlichkeit erfordern.

Наши автоматические и полуавтоматические округлители теста имеют цифровую систему управления для тех, кому важна повторяемость результатов рабочих циклов и простота использования.



Command panel

Funzioni con controllo digitale  
*Digital controlled functions*

	SPAA	SPASA	SPAM
<b>9 Programmi memorizzabili</b> <i>9 Storable Programs</i>	●	●	
<b>Gestione digitale pressatura</b> <i>Pressing digital management</i>	●	●	
<b>Gestione digitale taglio</b> <i>Cutting digital management</i>	●	●	
<b>Apertura camera automatica</b> <i>Automatic chamber opening</i>	●	●	
<b>Gestione digitale Arrotondamento</b> <i>Rounding 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

L'arrotondamento è gestito automaticamente (solo SPA A)  
Rounding is automatically managed (SPA A only)

Mani libere durante i tempi morti  
Hands free during the downtime

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

Design essenziale ed ergonomico  
Essential and ergonomic design



## SPEZZATRICI ARROTONDATRICI SEMI AUTOMATICHE



*Semi automatic  
bun rounding dividers  
Diviseurs bouleuse  
semi automatiques  
Teigteil- und Wirkmaschine  
Halbautomatisch  
Divisoras boleadoras  
semi automáticas  
Тестоделители-округлители  
Полуавтоматические*

### Spezzatrici Arrotondatrici Semi Automatiche - SPASA

*Semi automatic bun rounding dividers*

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	diametro testata head diameter	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
11	180	500	5,5	400	1300
15	150	360	5,5	400	1800
18	120	280	5	400	2100
20	100	250	5	400	2400
22	60	220	5	400	2600
30	40	135	4	400	3600
36	34	110	4	400	4300
30s	25	90	2,7	340	3600
52	12	30	2	340	6200

