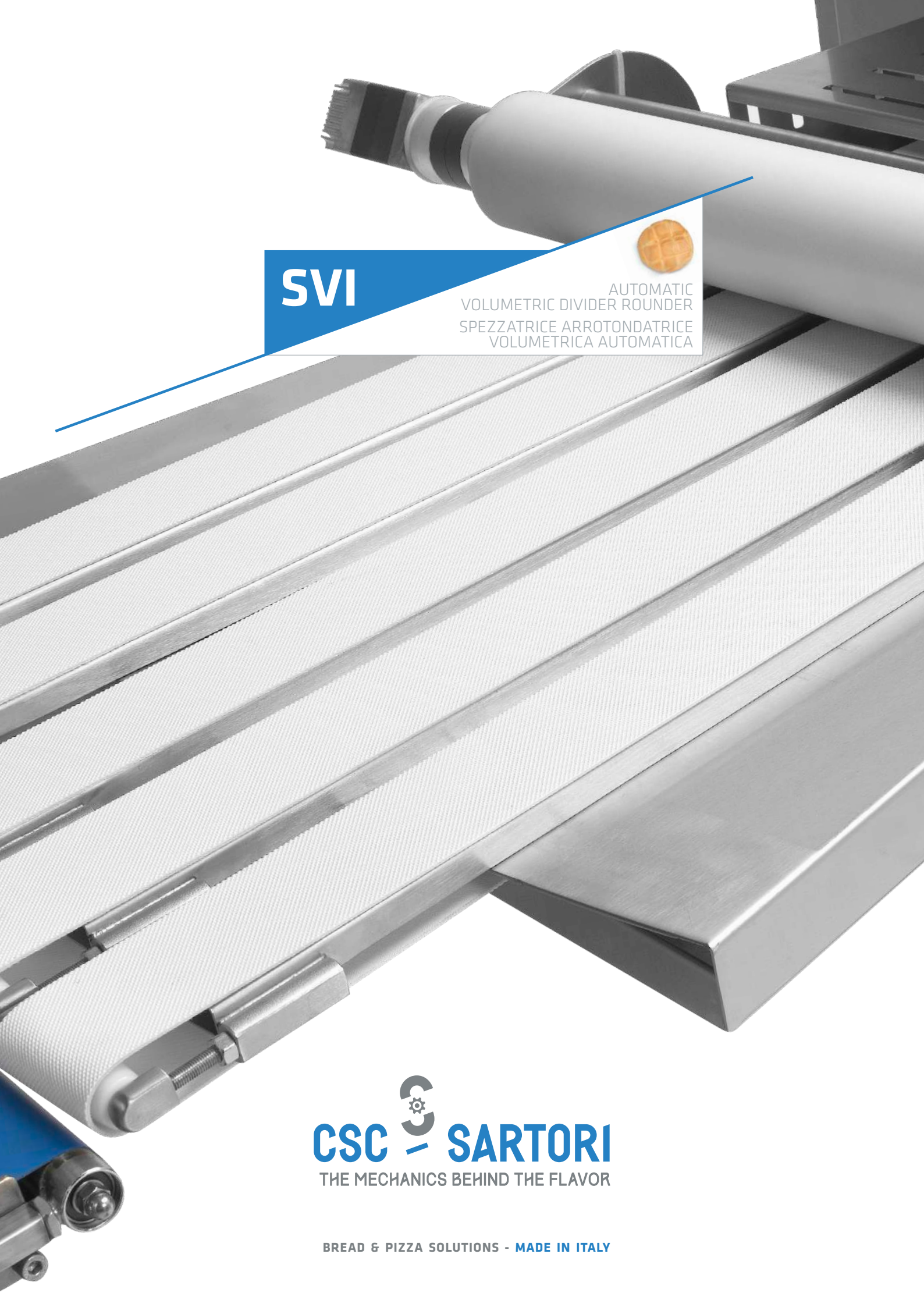




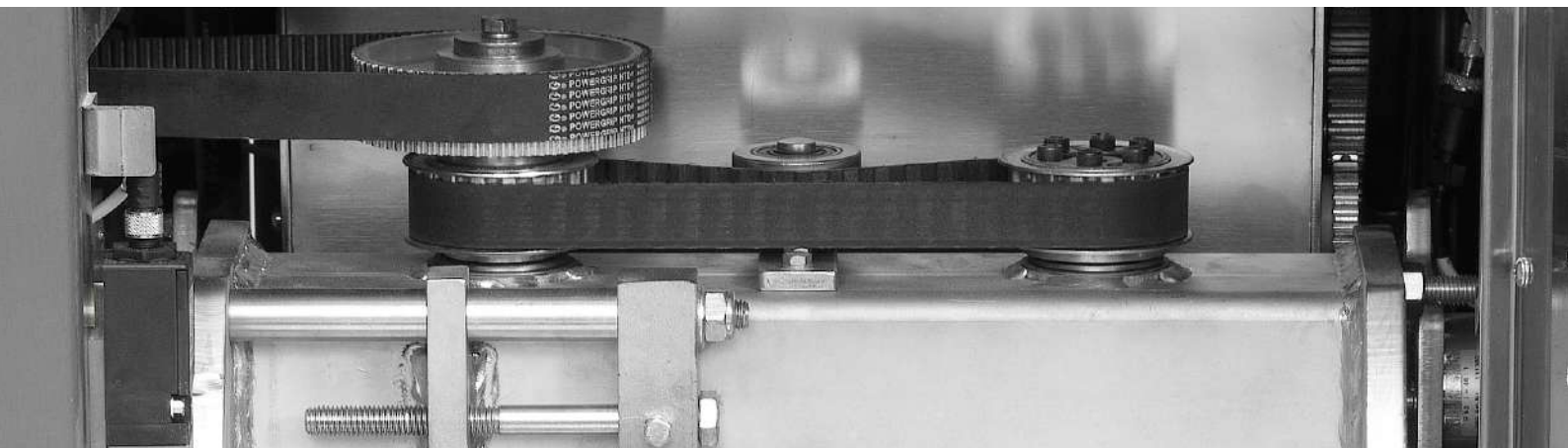
SVI



AUTOMATIC
VOLUMETRIC DIVIDER ROUNDER
SPEZZATRICE ARROTONDATRICE
VOLUMETRICA AUTOMATICA

CSC  **SARTORI**
THE MECHANICS BEHIND THE FLAVOR

BREAD & PIZZA SOLUTIONS - MADE IN ITALY



TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPECIFICHE TECNICHE

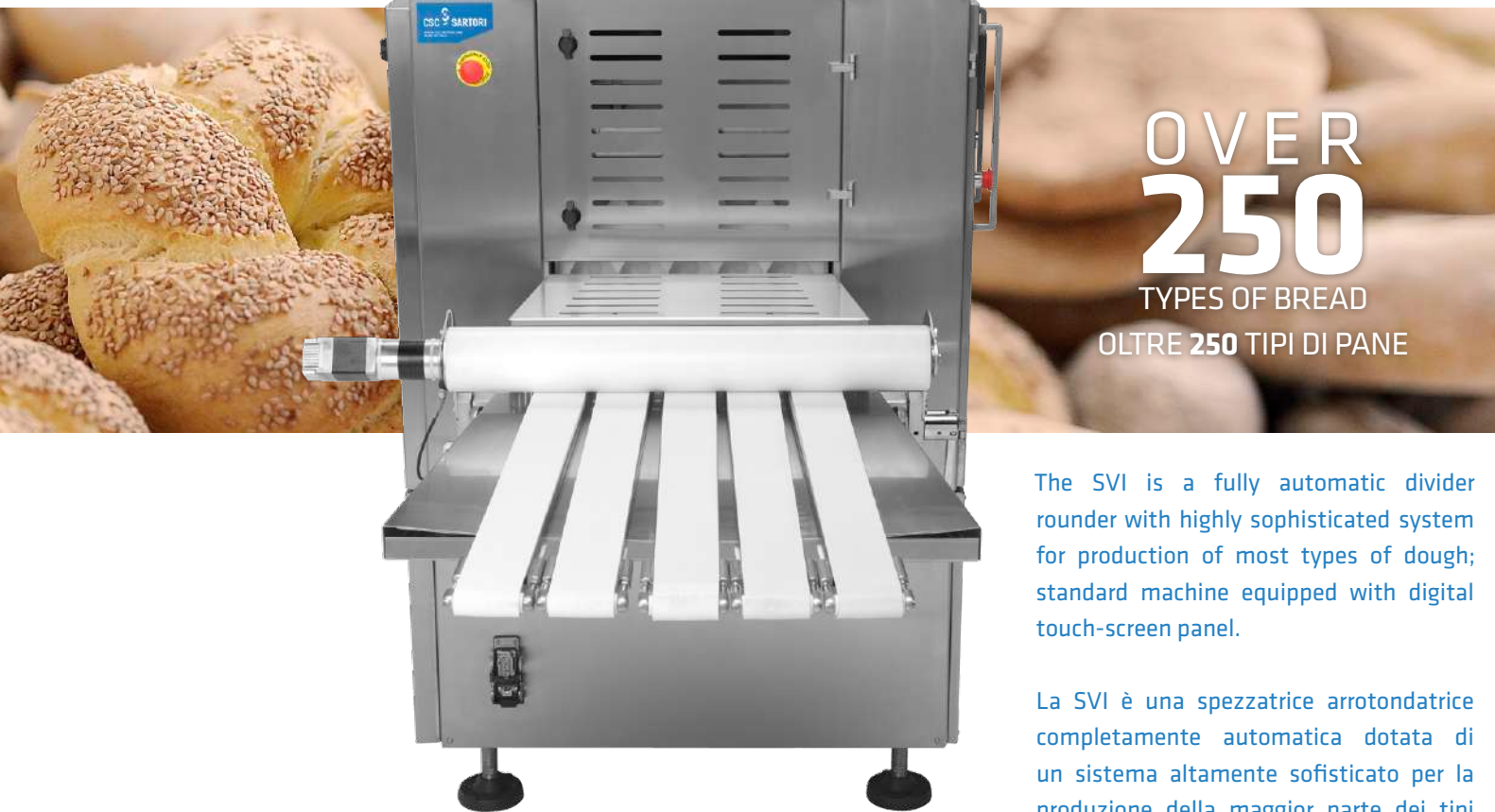
MOD. SVI

DIMENSIONS / DIMENSIONI	cm	200 x 102 x 180 h
EXIT BELT LENGTH* / LUNGHEZZA TAPPETI USCITA*	cm	42 - 75 - 109
NET WEIGHT / PESO NETTO	kg	750
PACKING DIMENSIONS / DIMENSIONI IMBALLO	cm	160 x 115 x 205 h
PACKING WEIGHT IN CRATE / PESO IN GABBIA	kg	850
INSTALLED POWER / POTENZA INSTALLATA	kW	2,4

*Other length and versions available on request. / *Altre lunghezze e versioni su richiesta.

4 ROWS / FILE max 6000 pcs/h - pz/h		5 ROWS / FILE max 7500 pcs/h - pz/h		6 ROWS / FILE max 9000 pcs/h - pz/h	
SVI4-SA		SVI5-SA		SVI6-SA	
gr min.	gr max.	gr min.	gr max.	gr min.	gr max.
20 ÷ 60		20 ÷ 60		20 ÷ 60	
35 ÷ 100		35 ÷ 100		35 ÷ 100	
40 ÷ 130		40 ÷ 130		40 ÷ 130	
100 ÷ 200		60 ÷ 150			
150 ÷ 280		100 ÷ 200			
200 ÷ 320					
SVI4-DA		SVI5-DA		SVI6-DA	
gr min.	gr max.	gr min.	gr max.	gr min.	gr max.
20 ÷ 110		20 ÷ 110		20 ÷ 110	
30 ÷ 150		30 ÷ 150		30 ÷ 130	
40 ÷ 200		40 ÷ 200			
80 ÷ 280					
150 ÷ 320					

** The weight range can vary depending on the dough used. All data are not binding. C.S.C. SARTORI s.r.l. reserves the right to effect changes as necessary without notification. / La grammatura può variare a seconda del tipo di pasta usata. Tutti i dati non sono vincolanti. La C.S.C. SARTORI s.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

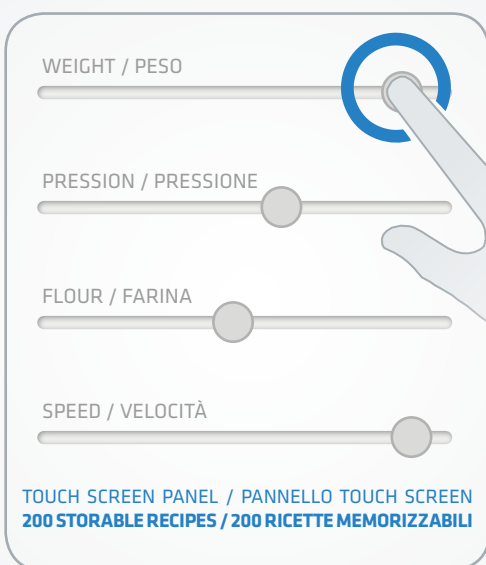


OVER
250
TYPES OF BREAD
OLTRE **250** TIPI DI PANE

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 dei tipi di pasta, versione standard digitale con pannello touch-screen.

4 . **5** . **6**
ROWS
FILE ROWS
FILE ROWS
FILE



1°
GOOD REASON
BUON MOTIVO



ADDITIONAL FLOUR / PIÙ FARINA

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.

2°
GOOD REASON
BUON MOTIVO

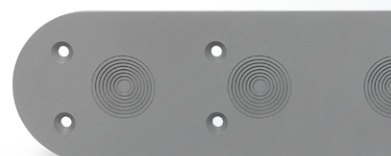


ANTI-STRESS

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.

3°
GOOD REASON
BUON MOTIVO

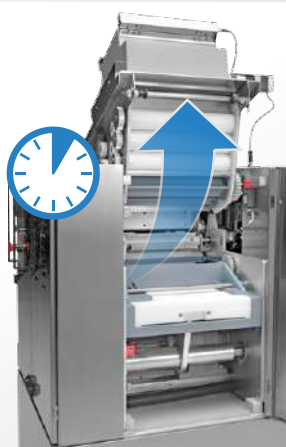


EASY ROUNDING / CAMBIO FORMATO VELOCE

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

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

4°
GOOD REASON
BUON MOTIVO



FAST CLEANING / PULIZIA RAPIDA

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

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

5°
GOOD REASON
BUON MOTIVO



READY TO CONNECTION / PRONTA DA COLLEGARE

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, diventa pane rotondo, stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza, bolillos e tellera. La macchina è adatta 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.



C.S.C. SARTORI s.r.l.

VIA PIOVEGO PRIMA STRADA, 9
35010 ARSEGO • PADOVA • ITALY

TEL +39 049 - 5742899
FAX +39 049 - 9334270



WWW.CSC-SARTORI.COM
TRADE@CSC-SARTORI.COM