



SQG

SQG/ PBG SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch /
полу-автоматический*



Le **spezzatrici semi-automatiche con griglia** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti, anche grandi, di forma e peso uguale a seconda del modello. Le **presse per burro e pasta semi-automatiche con griglia** sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. Inoltre hanno il vantaggio della flessibilità, cioè ad esse, si possono abbinare diversi tipi di griglie per poter tagliare la pasta in svariate forme. / **Semi-automatic dividing machines with grid** are machines that cut a piece of raw dough into various portions, even large, of the same weight and shape according to the model. **Semi-automatic butter and dough presses with grid** are machines that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times. They also have the advantage of flexibility, as different types of grids can be combined with them to cut the dough into a variety of shapes.

SQG/PBG SA

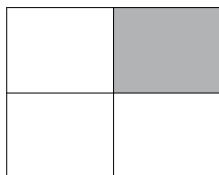
**Semi automatica / Semi automatic / Semi-automatique /
Semi-automática / Halbautomatisch / Полу-автоматический**

/ Les **diviseuses semi-automatiques avec grille** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en différentes parties, y compris de grandes dimensions, de forme et de poids identique suivant le modèle. Les **presses pour beurre et pâte semi-automatiques avec grille** sont des machines qui permettent de comprimer de la pâte et des graisses en blocs, prêts à être laminés, en réduisant ainsi les temps de travail. Elles ont aussi l'avantage de la flexibilité, car il est possible de leur associer divers types de grilles pour pouvoir couper la pâte suivant des formes différentes. / Las **divisoras semi-automáticas con rejilla** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en varias partes, incluso grandes, de igual forma y peso según el modelo. Las **prensas semi-automáticas para mantequilla y masa con rejilla** son máquinas que permiten comprimir masas y grasas en bloques, a punto para su laminación, disminuyéndose así los tiempos de trabajo. Son, además, máquinas flexibles ya que en ellas es posible aplicar varios tipos de rejillas que permiten cortar la masa en formas diferentes. / Die **halbautomatischen Teigteilmaschinen mit Gitter** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in verschiedene, auch große Stücke gleicher Größe und gleichen Gewichts, je nach Modell. Die **halbautomatischen Butter- und Teigpressen mit Gitter** sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollfertige Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. Daneben bieten sie den Vorteil ihrer Flexibilität, denn sie können mit verschiedenen Gittertypen kombiniert werden, mit denen der Teig in unterschiedliche Formen geteilt werden kann. / **Полу-автоматические тестоделители с решеткой** - агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на порции, даже крупные, равного веса и формы в зависимости от модели. **Полу-автоматические прессы с решеткой для сливочного масла и теста** - агрегаты, позволяющие спрессовывать пасту и жиры в бруски, готовые к раскатыванию, что позволяет сократить рабочее время. Кроме того эти агрегаты дают преимущество универсальности, т.е. в них можно установить разные типы решеток для разрезания теста на разные формы.

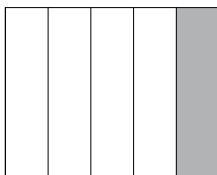
GRIGLIE PER SQG-PBG

**Grids for SQG-PBG / Grilles pour SQG-PBG / Rejillas para SQG-PBG /
Gitter für SQG-PBG / Решетки для SQG-PBG**

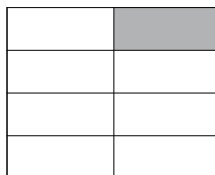
Le **griglie** come da immagini sotto riportate, possono avere forme e numero di divisioni di vario tipo, in modo da trovare sempre la misura richiesta, rendendo la macchina veramente versatile. / As shown in the images below, the **grids** can have shapes and number of divisions of various types, so that the size required can always be found, making the machine truly versatile. / Les **grilles**, comme l'illustrent les images ci-dessous, peuvent avoir des formes et un nombre de divisions de différents types, de manière à toujours obtenir la mesure désirée, en rendant la machine très flexible. / Las **rejillas**, como puede verse en las siguientes imágenes, pueden tener diferentes formas y número de divisiones de manera que se encuentre siempre la medida requerida, lo que proporciona auténtica versatilidad a la máquina. / Die unten abgebildeten **Gitter** können verschiedene Formen und Unterteilungen haben, so dass stets die gewünschte Größe verfügbar ist und die Maschine wirklich äußerst vielseitig eingesetzt werden kann. / В соответствии с приведенными ниже изображениями **решетки** могут быть разной формы и иметь разное число делителей, чтобы всегда иметь возможность найти нужный размер, что делает агрегат действительно универсальным.



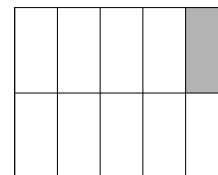
Griglia / Grid
4 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
254x202 mm



Griglia / Grid
5 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
100x400 mm



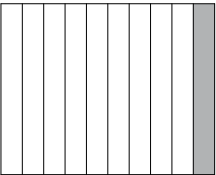
Griglia / Grid
8 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
250x100 mm



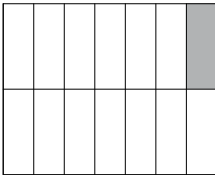
Griglia / Grid
10 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
100x200 mm

GRIGLIE PER SQG-PBG

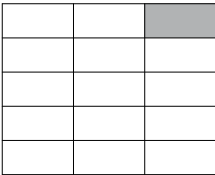
Grids for SQG-PBG / Grilles pour SQG-PBG / Rejillas para SQG-PBG / Gitter für SQG-PBG / Решетки для SQG-PBG



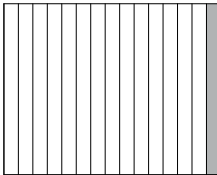
Griglia / Grid
10 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
50x400 mm



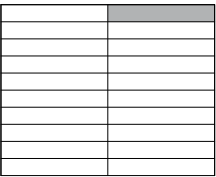
Griglia / Grid
14 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
70x200 mm



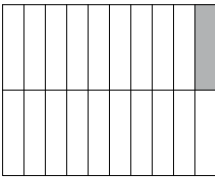
Griglia / Grid
15 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
170x80 mm



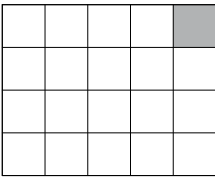
Griglia / Grid
15 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
31x400 mm



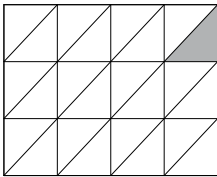
Griglia / Grid
16 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
250x50 mm



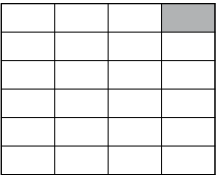
Griglia / Grid
20 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
50x200 mm



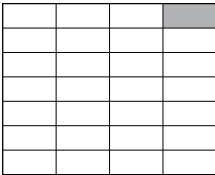
Griglia / Grid
20 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
100x100 mm



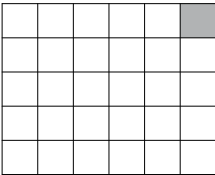
Griglia / Grid
24 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
134x126x184 mm



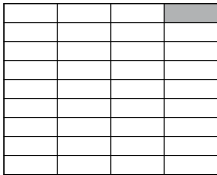
Griglia / Grid
24 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
66x125 mm



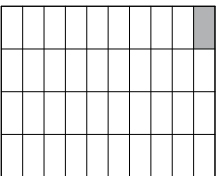
Griglia / Grid
28 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
57x126 mm



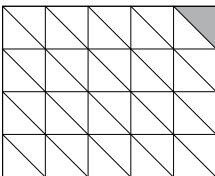
Griglia / Grid
30 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pcs.
80x80 mm



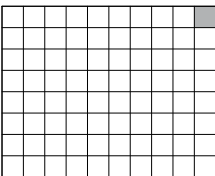
Griglia / Grid
36 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pz.
44x162,5 mm



Griglia / Grid
40 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single pz.
50x100 mm



Griglia / Grid
40 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single Single pcs.
100x100x140 mm



Griglia / Grid
80 Divisioni / Div.
Pz. singolo / Single Single pcs.
50x50 mm

GRIGLIE E PIATTI DI FORMATURA PER SQG-PBG

Grids and shaping plates / Grilles et plateaux de formage / Rejillas y platos de formado Gitter und formteller / Решетки и тестоформовочный лоток

Le griglie e i piatti di formatura, servono per poter tagliare e allo stesso tempo formare l'impasto anche molto idratato per le baguette con un'unica macchina, in modo da poter informare direttamente.

Ciclo di lavoro con il piatto di formatura

1. preparare in una cassetta l'impasto pesato;
2. lasciare l'impasto in cella;
3. prendere la cassetta e svuotarla nella vasca;
4. sfarinare abbondantemente;
5. chiudere il coperchio;
6. selezionare pressione bassa;
7. con il joystick pressare;
8. aprire manualmente il coperchio;
9. selezionare pressione alta;
10. chiudere il porta griglia;
11. con il joystick pressare (taglio);
12. aprire manualmente il porta griglia;
13. togliere i pezzi di pasta tagliati;
14. metterli in forno.

Las rejillas y los platos de formado sirven para poder, con una única máquina, cortar y al mismo tiempo formar la masa, incluso la muy hidratada para barras de pan, de manera que sea posible enhornar directamente después de haber cortado la masa.

Ciclo de trabajo con el plato de formado

1. preparar en un molde la masa pesada;
2. dejar la masa en la celda;
3. tomar el molde y vaciarlo en la cubeta;
4. enharinar abundantemente;
5. cerrar la tapa;
6. seleccionar presión baja;
7. prensar con el joystick;
8. abrir manualmente la tapa;
9. seleccionar presión alta;
10. cerrar el soporte rejilla;
11. prensar con el joystick (corte);
12. abrir manualmente el soporte rejilla;
13. sacar las piezas de masa cortadas.
14. enhornarlas

The grids and shaping plates are used to simultaneously cut and shape even very moist dough for baguettes using a single machine, so that once the dough has been cut it can be placed directly in the oven.

Work cycle with shaping plate

1. prepare the weighed dough in a box;
2. leave the dough in the proofing chamber;
3. take the box and empty it into the basin;
4. sprinkle abundantly with flour;
5. close the cover;
6. select low pressure;
7. press using the joystick;
8. open the cover manually;
9. select high pressure;
10. close the grid holder;
11. press using the joystick (cut);
12. open the grid holder manually;
13. remove the pieces of cut dough;
14. place them in the oven.

Die Gitter und die Wirtteller dienen dazu, auch sehr weiche Baguette-Teige mit nur einer Maschine teilen und gleichzeitig formen zu können, so dass die abgeteilten Teiglinge direkt in den Ofen geschoben werden können.

Arbeitszyklus mit Wirtteller

1. In einem Behälter den abgewogenen Teig vorbereiten;
2. Den Teig in der Zelle ruhen lassen;
3. Den Inhalt des Behälters in den Trog füllen;
4. Großzügig bemehlen;
5. Den Deckel schließen;
6. Den niedrigen Pressdruck wählen;
7. Mit dem Joystick pressen;
8. Den Deckel von Hand öffnen;
9. Den hohen Pressdruck wählen;
10. Die Gitterhalterung schließen;
11. Mit dem Joystick pressen (teilen);
12. Die Gitterhalterung von Hand öffnen;
13. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.
14. In den Ofen schieben.

Les grilles et les plateaux de formage, servent à couper et en même temps à former la pâte, y compris quand elle est très hydratée, pour la production des baguettes avec une seule machine, de manière à pouvoir enfourner directement le produit une fois coupé.

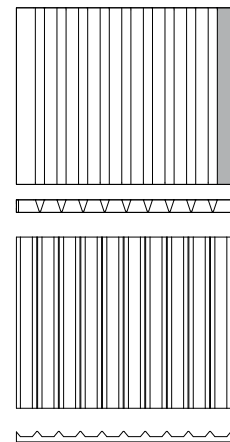
Cycle de travail avec plateau de formage

1. préparer dans un bac la pâte pesée ;
2. laisser la pâte dans la chambre de levage pendant ;
3. prendre le bac et le vider dans la cuve ;
4. saupoudrer abondamment de farine ;
5. fermer le couvercle ;
6. sélectionner la pression basse ;
7. presser à l'aide du joystick ;
8. ouvrir manuellement le couvercle ;
9. sélectionner la pression élevée ;
10. fermer le porte-grille ;
11. presser à l'aide du joystick (coupe) ;
12. ouvrir manuellement le porte-grille ;
13. retirer les pâtons découpés.
14. les mettre au four

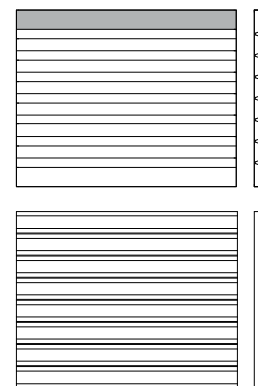
Решетки и тестоформовочные лотки служат для разрезания и одновременной формовки теста, даже не очень плотного для французских батонов на одном и том же агрегате с целью помещения в печь непосредственно после разрезания теста.

Рабочий цикл с тестоформовочным лотком

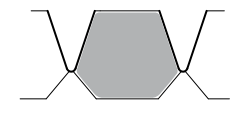
1. подготовить в коробе взвешенное тесто;
2. оставить тесто в коробе;
3. вытряхнуть тесто из короба в чан;
4. обильно посыпать сверху мукой;
5. закрыть крышку;
6. выбрать низкий режим прессования;
7. выполнить прессование при помощи джойстика;
8. открыть крышку вручную;
9. выбрать высокий режим прессования;
10. закрыть решетку;
11. выполнить прессование (разрезание) при помощи джойстика;
12. открыть решетку вручную;
13. вынуть разрезанные куски теста.
14. поместить в печь



Griglia / Grid **10 Divisioni / Div.**
Piatto di Formatura / Plate forming
Pz. singolo / Single pcs. **50x409 mm**



Griglia / Grid **8 Divisioni / Div.**
Piatto di Formatura / Plate forming
Pz. singolo / Single pcs. **50x512 mm**



Risultato / Result

CARATTERISTICHE GENERALI SQG

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales
Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce. Selettore per impostare due tipi di pressione, una alta e una bassa.

Ciclo di lavoro con griglia

- 1. inserire il prodotto nella vasca;
- 2. chiudere il coperchio;
- 3. selezionare pressione bassa;
- 4. con il joystick pressare;
- 5. aprire manualmente il coperchio;
- 6. selezionare pressione alta;
- 7. chiudere il porta griglia;
- 8. con il joystick pressare (taglio)
- 9. aprire manualmente il porta griglia;
- 10. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida. Selector para seleccionar uno de los dos tipos de presión, alta o baja.

Ciclo de trabajo con rejilla

- 1. introducir el producto en la cubeta;
- 2. cerrar la tapa;
- 3. seleccionar presión baja;
- 4. prensar con el joystick;
- 5. abrir manualmente la tapa;
- 6. seleccionar presión alta;
- 7. cerrar el soporte rejilla;
- 8. prensar con el joystick (corte);
- 9. abrir manualmente el soporte rejilla;
- 10. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning. Selector to select two types of pressure, high and low.

Work cycle with grid

- 1. insert the product into the basin;
- 2. close the cover;
- 3. select low pressure;
- 4. press using the joystick;
- 5. open the cover manually;
- 6. select high pressure;
- 7. close the grid holder;
- 8. press using the joystick (cut);
- 9. open the grid holder manually;
- 10. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem doppeltwirkenden Zylinder für Pressen und Teilen. Alle Funktionen werden mit einem Joystick gesteuert, mit dem auf einfache und schnelle Weise nur gepresst, gepresst und geteilt und die Messer gereinigt werden können. Wahlschalter zum Wählen eines niedrigen oder hohen Pressdrucks.

Arbeitszyklus mit Gitter

- 1. Das Produkt in den Trog füllen;
- 2. Den Deckel schließen;
- 3. Den niedrigen Pressdruck wählen;
- 4. Mit dem Joystick pressen;
- 5. Den Deckel von Hand öffnen;
- 6. Den hohen Pressdruck wählen;
- 7. Die Gitterhalterung schließen;
- 8. Mit dem Joystick pressen (teilen);
- 9. Die Gitterhalterung von Hand öffnen;
- 10. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin à double effet pour la phase de pressage et de coupe. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire uniquement le pressage, le pressage avec coupe et le nettoyage des couteaux de manière très simple et rapide. Sélecteur pour choisir entre deux types de pression, élevée et basse.

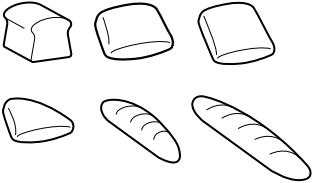
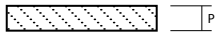
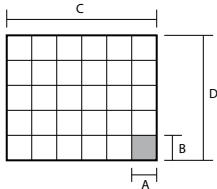
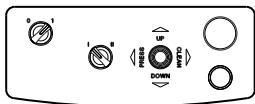
Cycle de travail avec grille

- 1. introduire le produit dans la cuve ;
- 2. fermer le couvercle ;
- 3. sélectionner la pression basse ;
- 4. presser à l'aide du joystick ;
- 5. ouvrir manuellement le couvercle ;
- 6. sélectionner la pression élevée ;
- 7. fermer le porte-grille ;
- 8. presser à l'aide du joystick (coupe) ;
- 9. ouvrir manuellement le porte-grille ;
- 10. retirer les pâtons découpés.

Аппарат с гидравлическим управлением с цилиндром двойного действия для фазы прессования и разрезания. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести только прессование, прессование с разрезанием и чистку ножей. Переключатель для выбора двух режимов прессования, высокого и низкого.

Рабочий цикл с решеткой

- 1. поместить продукт в чан;
- 2. закрыть крышку;
- 3. выбрать низкий режим прессования;
- 4. выполнить прессование при помощи джойстика;
- 5. открыть крышку вручную;
- 6. выбрать высокий режим прессования;
- 7. закрыть решетку;
- 8. выполнить прессование (разрезание) при помощи джойстика;
- 9. открыть решетку вручную;
- 10. вынуть разрезанные куски теста.



modello / models	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	pressino / pressino (AxBxP)	vasca / vasca (Cx DxP)	capacità oraria / capacità oraria**
SRG SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	120x80x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQG SA 20	20	150/800 gr	3/16 Kg	100x100x100	512x409x100	1200 Pz/H
SQG SA 20 m	20	150/1000 gr	3/20 Kg	100x100x125	512x409x125	1200 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица

CARATTERISTICHE GENERALI PBG

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata, in maniera molto semplice e veloce. Selettore per impostare due tipi di pressione, una alta e una bassa.

Ciclo di lavoro con griglia

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. selezionare pressione bassa;
4. con il joystick pressare;
5. aprire manualmente il coperchio;
6. selezionare pressione alta;
7. chiudere il porta griglia;
8. con il joystick pressare (taglio);
9. aprire manualmente il porta griglia;
10. togliere i pezzi di pasta tagliati.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro para la fase de prensado. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer el prensado de manera muy fácil y rápida. Selector para seleccionar uno de los dos tipos de presión, alta o baja.

Ciclo de trabajo con rejilla

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. seleccionar presión baja;
4. prensar con el joystick;
5. abrir manualmente la tapa;
6. seleccionar presión alta;
7. cerrar el soporte rejilla;
8. prensar con el joystick (corte);
9. abrir manualmente el soporte rejilla;
10. sacar las piezas de masa cortadas.

Hydraulic machines, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing. Selector to select two types of pressure, high and low.

Work cycle with grid

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. select low pressure;
4. press using the joystick;
5. open the cover manually;
6. select high pressure;
7. close the grid holder;
8. press using the joystick (cut);
9. open the grid holder manually;
10. remove the pieces of cut dough.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem Zylinder für Pressen. Alle Funktionen erfolgen mittels eines Joysticks, mit dem auf einfache und schnelle Weise gepresst werden kann. Wahlschalter zum Wählen eines niedrigen oder hohen Pressdrucks.

Arbeitszyklus mit Gitter

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Den niedrigen Pressdruck wählen;
4. Mit dem Joystick pressen;
5. Den Deckel von Hand öffnen;
6. Den hohen Pressdruck wählen;
7. Die Gitterhalterung schließen;
8. Mit dem Joystick pressen (teilen);
9. Die Gitterhalterung von Hand öffnen;
10. Die fertigen Teigstücke herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire le pressage de manière très simple et rapide. Sélecteur pour choisir entre deux types de pression, élevée et basse.

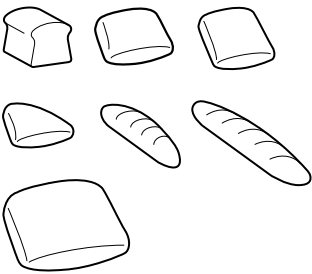
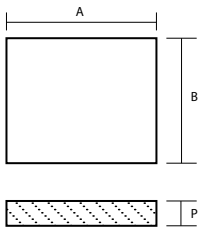
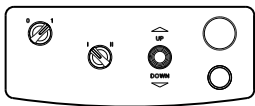
Cycle de travail avec grille

1. introduire le produit dans la cuve;
2. fermer le couvercle;
3. sélectionner la pression basse;
4. presser à l'aide du joystick;
5. ouvrir manuellement le couvercle;
6. sélectionner la pression élevée;
7. fermer le porte-grille;
8. presser à l'aide du joystick (coupe);
9. ouvrir manuellement le porte-grille;
10. retirer les pâtons découpés.

Аппарат с гидравлическим управлением с одним цилиндром для прессования. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести прессование. Переключатель для выбора двух режимов прессования, высокого и низкого.

Рабочий цикл с решеткой

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. выбрать низкий режим прессования;
4. выполнить прессование при помощи джойстика;
5. открыть крышку вручную;
6. выбрать высокий режим прессования;
7. закрыть решетку;
8. выполнить прессование (разрезание) при помощи джойстика;
9. открыть решетку вручную;
10. вынуть разрезанные куски теста.



modello / models	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	pressino / pressino (AxBxP)	vasca / vasca (Cx DxP)	capacità oraria / capacité oraria**
PBG SA 200	UNICA	0/20.000 gr	20 Kg	512x409x135	512x409x135	60 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица



vitella srl · bakery and pastry equipment

36015 Schio (VI) Italy - Viale dell'industria 102
tel. +39 0445 575262 - fax +39 0445 501605
sales@vitellasrl.com - www.vitellasrl.com