



# sottoriva



## SVP

**SPEZZATRICE VOLUMETRICA  
THE STOP STRESS SYSTEM PISTON DIVIDER**



# SVP

## **SPEZZATRICE VOLUMETRICA**

### **THE STOP STRESS SYSTEM PISTON DIVIDER**

Macchina per porzionare una massa di pasta in pezzi di peso desiderato da inviare alle lavorazioni successive (arrotondatura, puntatura, filonatura, ecc.). Struttura portante in fusione di ghisa. La macchina è prevista in tre versioni: SVP0-E, SVP1-E, SVP2-E che si differenziano tra loro per il volume, e quindi la massa, dei pezzi di pasta ottenibili. Abbinabile ai sollevatori mod. SC e alle impastatrici con ribaltatore mod. STAR-E e SPRINT/RI-E, previa dotazione della macchina con tramoggia di adeguata capacità.

*This machine has been designed for the portioning of dough in pieces of the desired mass for the subsequent processing (rounding, resting time, long loaf moulding, etc.). Constructed with a cast-iron support structure, the machine is available in three version: SVP0-E, SVP1-E, SVP2-E, that differ by the volume, and therefore the mass, of the pieces of dough obtained. This dividing unit can be combined with the SC lifting /tilting devices and with lifting-tilting mixers mod. STAR-E and SPRINT/RI-E, after the respective machine has been provided with a hopper of adequate capacity.*

## Abbinamenti Couplings

La Spezzatrice SVP può essere alimentata da un'impastatrice autoribaltante o da un'impastatrice a carrello estraibile e può inoltre essere abbinata a varie macchine quali arrotondatrici o formatrici. Abbinamento ad arrotondatrici coniche o a nastri contrapposti per paste particolarmente appiccicose.

**Tramoggia di carico in acciaio inox**, teflonato internamente della capacità di 130 kg ca. (286 lbs) di pasta con possibilità di ulteriori tramogge maggiorate per l'abbinamento a sollevatori rovesciatori o a impastatrici autoribaltanti.

**Tappeto di uscita laterale che può essere montato a dx o a sx rispetto al lato frontale (su richiesta)** della macchina per permettere un appropriato posizionamento all'interno del panificio ed un facile utilizzo da parte dell'operatore.

*SVP divider can be fed by a self tilting spiral mixer or a spiral mixer with removable bowl and moreover can be coupled to different type of machines like rounders and moulders.*

*Coupling to conical rounders or opposite belts rounders for particularly sticky dough.*

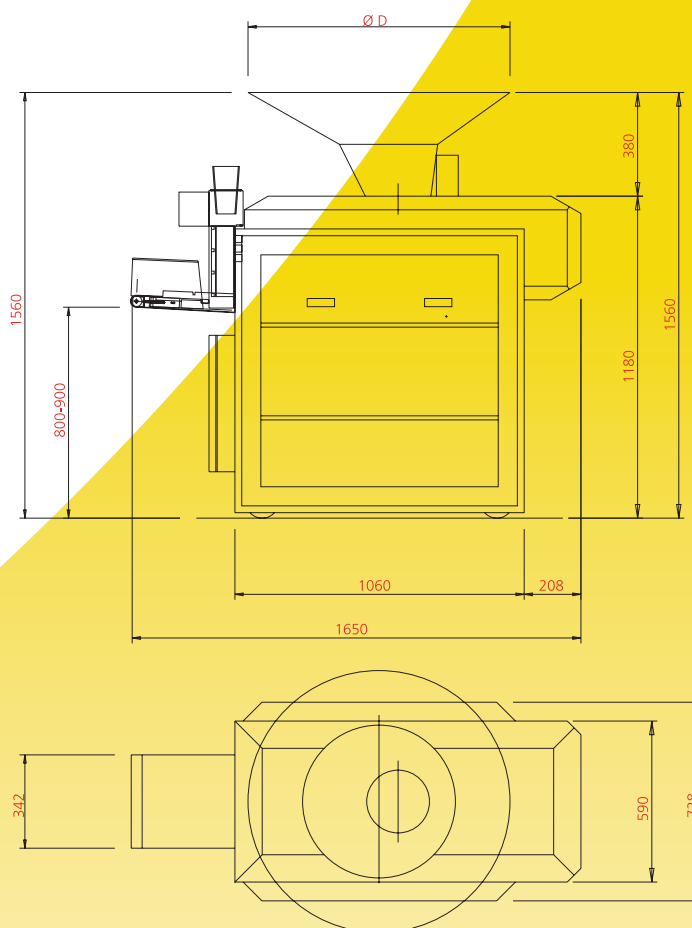
**Loading hopper in s/steel**, teflon-coated inside, with capacity of approx. 130 kg (286 lbs) of dough, with possibility of additional larger hoppers for combining with lifting tilting machines or self-tilting spiral mixers.

**Lateral outfeed belt that can be installed on the right or left side with respect to the front of the machine (on request)**, to allow suitable positioning inside the bakery and easy use by the operator.



## Pesì / Misure Weight / Dimensions

MOD.	Motore spezzatrice <i>Divider motor</i>	Motore tappeto <i>Conveyor motor</i>	Produzione oraria <i>Hourly output</i>	Pezzature <i>Weight range</i>	Massa macchina Netto / con imballo <i>Weight of machine Net / with packing</i>	Misure machine con imballo <i>Packing dimension</i>
	kW/HP	kW/HP	Pz/H min/max	Kg / LBS min/max	Kg / LBS	mm (LxPxH)
SVPO SVPO/R	1,1/1,5	0,18/0,25	540/1620 1080/3240	90/900 - 0,198/1,98 30/200 - 0,066/0,44	775/805 - 1661/1771 760/810 - 1672/1782	1740x1140x1950 68,5x45x77 inc.
SVP1 SVP1/R	1,1/1,5	0,18/0,25	540/1620 1080/3240	200/1700 - 0,44/3,74 50/300 - 0,11/0,66	775/805 - 1661/1771 760/810 - 1672/1782	1740x1140x1950 68,5x45x77 inc.
SVP2 SVP2/R	1,1/1,5	0,18/0,25	540/1620 1080/3240	300/2700 - 0,66/5,94 100/500 - 0,22/1,1	775/805 - 1661/1771 760/810 - 1672/1782	1740x1140x1950 68,5x45x77 inc.
SVP3 SVP3/R	1,1/1,5	0,18/0,25	540/1620 1080/3240	500/4000 - 1,1/8,8 250/1000 - 0,55/2,2	775/805 - 1661/1771 760/810 - 1672/1782	1740x1140x1950 68,5x45x77 inc.



**Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.**  
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY -  
Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155



[www.sottoriva.com](http://www.sottoriva.com) << >> [sottoriva@sottoriva.com](mailto:sottoriva@sottoriva.com)