

SPEZZATRICE VOLUMETRICA AUTOMATICA
AUTOMATIC VOLUMETRIC DIVIDER

SP 1-2-3



Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

[Spezzatrice volumetrica con trasportatore di uscita laterale e tramoggia rotonda.

Volumetric divider with side exit and round hopper.]



La spezzatrice volumetrica SP è una macchina concepita per dividere con precisione paste fresche o moderatamente lievitate in porzioni di peso e dimensioni variabili a seconda delle esigenze produttive e per alimentare in automatico le macchine adibite alle lavorazioni successive.

Macchina progettata e realizzata per uso intensivo e gravoso, la spezzatrice volumetrica trova la sua destinazione ottimale presso panifici e pasticcerie artigianali e industriali, per produzioni quantitativamente elevate o medio-alte. Predisposta per venire alimentata da impastatrici autorovescianti o sollevatori di vasche e per alimentare a propria volta, nelle varie versioni, diversi tipi di macchine (arrotondatrici, filonatori, formatrici, ecc..). La spezzatrice SP può essere considerata il “cuore” di un’ideale linea di produzione automatica.

The SP volumetric divider is a machine developed to divide with precision softer types of dough or moderately leavened dough into pieces of the desired size and weight as well as to automatically feed the machines next in the production line.

Designed for intensive workloads, the volumetric divider is particularly suitable for bakeries and pastry workshops and manufacturers for medium to high volume production. Developed to be fed by mixers with self-tipping device or bowl lifters and to feed in turn a wide range of machines (rounders, moulders, long moulders), the SP divider can be considered as the core of a well-conceived production line.

La spezzatrice volumetrica SP viene allestita in diverse versioni predisposte per la lavorazione a pezzatura singola e doppia: la selezione avviene agendo su un comodo dispositivo meccanico installato sul pistone divisore. Vengono proposti modelli con uscita frontale o laterale, regolabili in altezza, per consentire i diversi abbinamenti: in entrambi i casi, il trasportatore d'uscita è costituito da due tappeti separati la cui velocità di avanzamento può essere differenziata, in modo da intercalare il prodotto quando si lavora con la macchina predisposta sulla pezzatura doppia. Il cambio di velocità viene innestato mediante un pratico ed affidabile selettore meccanico a due posizioni. Lo sfarinatore è di tipo meccanico, in acciaio inox, a dosaggio regolabile, con movimento trasmesso dalla motorizzazione del tappeto trasportatore.

Le versioni predisposte solo per la lavorazione a pezzatura singola, sono particolarmente indicate per la produzione di pane grosso. Lo sfarinatore è di tipo meccanico - a spazzola - con motorizzazione indipendente per i modelli ad uscita frontale, con presa del moto dal tappeto trasportatore per il modello ad uscita laterale.

Le versioni predisposte solo per la lavorazione a pezzatura doppia, con tappeto trasportatore d'uscita frontale sdoppiato, a velocità differenziata.

Lo sfarinatore è di tipo meccanico - a spazzola - con motorizzazione indipendente.

SP Volumetric divider is available in different versions planned for single or double piece output: the selection is made by means of a practical device installed on the dividing piston. The divider is available with front or side exit, both of which are height-adjustable, to allow the divider to work in line with different machine types. Both versions feature a conveyor with two belts whose speed can be set separately so as to allow the most convenient speed for double-piece production. Each belt speed can be adjusted by a practical selector featuring two positions. The mechanical stainless steel flour sifter adjusts the flour output through the motion transmitted by the belt conveyor motor.

Version planned for single piece output, particularly suitable for big-size bread production. The mechanical brush flour sifter has an independent motor.

Version planned for double piece output, equipped with a front exit belt conveyor divided into two parts with differentiated speed. The mechanical brush flour sifter has an independent motor.

[Spezzatrice volumetrica con uscita frontale in abbinamento ad arrotondatrice conica.
Volumetric divider with frontal exit coupled to a conical rounder]



[Impastatrice autorovesciante TSPI in abbinamento a Spezzatrice volumetrica.
TSPI self-tipping spiral mixer coupled to a Volumetric divider]



CARATTERISTICHE FEATURES



il trasportatore di uscita, frontale o laterale, è costituito da due tappeti separati la cui velocità di avanzamento può essere differenziata in modo da intercalare il prodotto quando si lavora con la macchina predisposta sulla pezzatura doppia.

The divider features a side or front conveyor with two belts whose speed can be set separately as to allow the most convenient speed for double piece production.



La tramoggia in acciaio inox, disponibile in formato rotondo e rettangolare, è dotata di un dispositivo di sicurezza antinfortuni, collegato elettricamente con la macchina.

The stainless steel round-shaped or rectangular-shaped hopper comes with a safety device electrically connected to the machine.



Il pannello comandi comprende un pratico dispositivo conta pezzi a preselezione che consente all'operatore di impostare il numero di pezzi da produrre. Una volta raggiunta la quantità desiderata, la spezzatrice si arresta automaticamente e, in caso di fermata intermedia, vengono evidenziate sul conta pezzi le unità mancanti al raggiungimento della quantità impostata.

The control panel comprises a practical pre-selection piece counting device that sets the number of pieces to be produced so that the divider stops automatically when the desired output has been reached. Should production stop before the desired output has been reached, the number of missing pieces is shown on the piece counter display.

- Struttura portante in fusione di ghisa.
- Rivestimenti esterni verniciati con trattamento anti-corrosione a doppio ciclo di verniciatura, con impiego di polveri epossidiche (contatto alimentare).
- Gruppo di pesatura in leghe speciali, coltello separatore fra tra moggia e camera principale in acciaio inox ad alta resistenza.
- Lubrificazione con pompa automatica a 6 mandate, con portata regolabile singolarmente.
- Variatore di velocità per impostare la cadenza di lavoro.
- Dispositivo conta pezzi a preselezione: l'operatore imposta il numero di pezzi da produrre, la spezzatrice si arresta automaticamente al raggiungimento della quantità desiderata. In caso di arresto intermedio, vengono evidenziati sul contapezzi le unità mancanti per raggiungere la quantità impostata.
- Circuito elettrico di comando in bassa tensione a 24 volt.
- Dispositivi di protezione e sicurezza improntati ai più rigorosi criteri anti-infortunistici: in particolare, l'impianto elettrico è collegato con micro di sicurezza sia con i carter che con le tramogge dotate, in tutte le versioni, di griglia o disco mobile di chiusura.
- Macchina montata su ruote, due fisse e una con supporto girevole.

- Cast iron structure.
- Outer casing painted with dual cycle anti-corrosion treatment using epoxy powders (food contact).
- Cast iron and special alloy weighing group, high resistance stainless steel dividing blade.
- Greasing by an individually programmable 6 delivery automatic pump.
- Speed variator to set the work rhythm.
- Pre-selection piece counting device: the user sets the number of pieces to produce so that the divider stops automatically when the desired output has been reached. Should the machine stops before the final output has been produced, the number of missing pieces is shown on the piece counter display.
- 24V low voltage electric control panel.
- Protection and safety devices designed to comply with the strictest safety standard. The electric system is connected by safety devices to casings and hoppers that come in all models with safety mobile disc or guard.
- Machine mounted on two fixed wheels and a third rotating wheel.

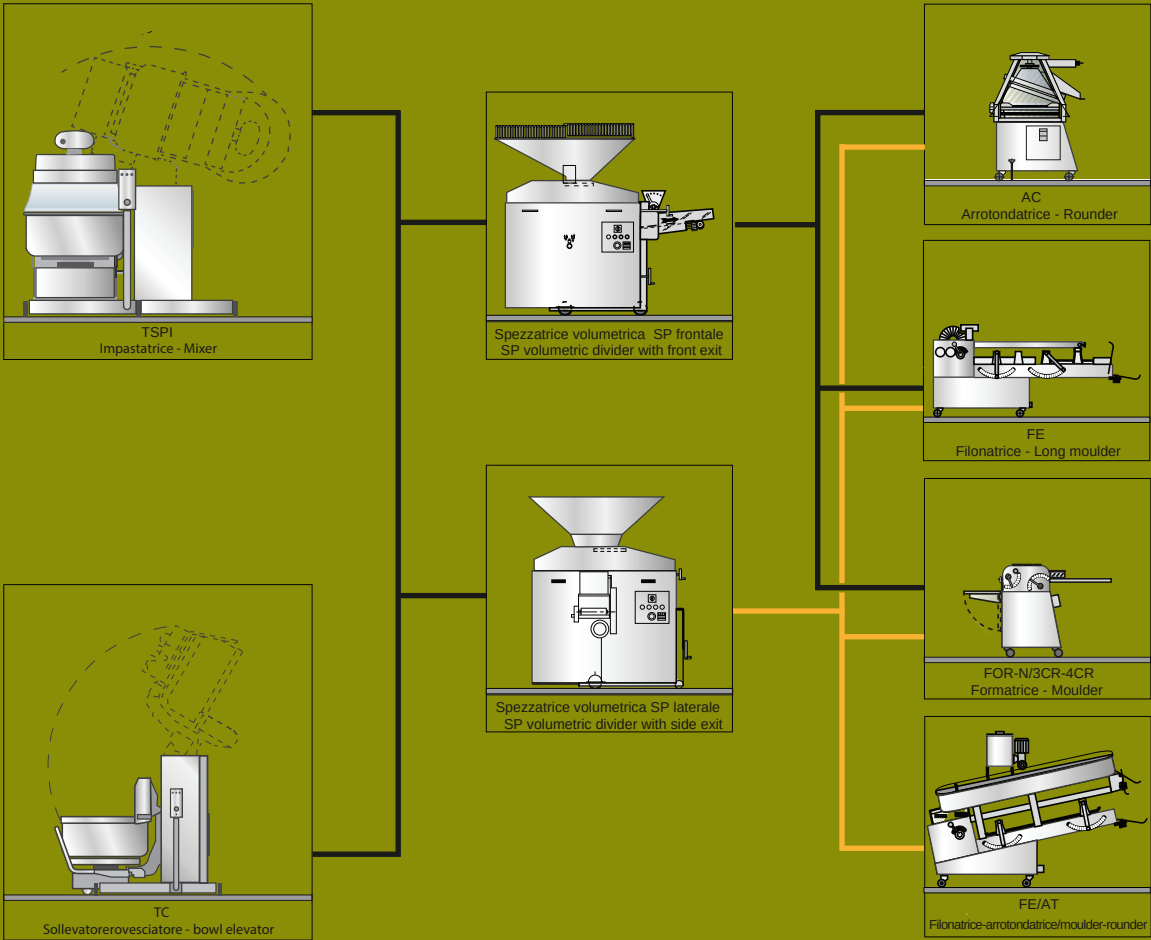
PRESTAZIONI PERFORMANCES

MODELLI MODELS	PEZZATURE/PIECES * g				Produzione Output		USCITA EXIT TYPE	LUNGHEZZE DISPONIBILI AVAILABLE LENGHT
	1 Via/Row		2 Vie/Rows		pz/h			
	<i>min</i>	<i>max</i>	<i>min</i>	<i>max</i>	<i>min</i>	<i>max</i>		
SP/1	200	1700			650	1800	FRONTALE/FRONTAL	mm 500 o 700
SP/1D	200	1500	40	500	650	3600	FRONTALE/FRONTAL	mm 500 o 700
SP/1DL	200	1500	40	500	650	3600	LATERALE/SIDE	mm 574 – 1344 – 1540
SP/2	400	2650			650	1800	FRONTALE/FRONTAL	mm 500 o 700
SP/2L	400	2650			650	1800	LATERALE/SIDE	mm 574 – 1344 – 1540
SP/2D	400	2200	100	800	650	3600	FRONTALE/FRONTAL	mm 500 o 700
SP/2DL	400	2200	100	800	650	3600	LATERALE/SIDE	mm 574 – 1344 – 1540
SP/S2			100	600	1300	3600	FRONTALE/FRONTAL	mm 500
SP/3	500	3000			650	1300	FRONTALE/FRONTAL	mm 500 o 700
SP/S3			170	1300	1300	2600	FRONTALE/FRONTAL	mm 500

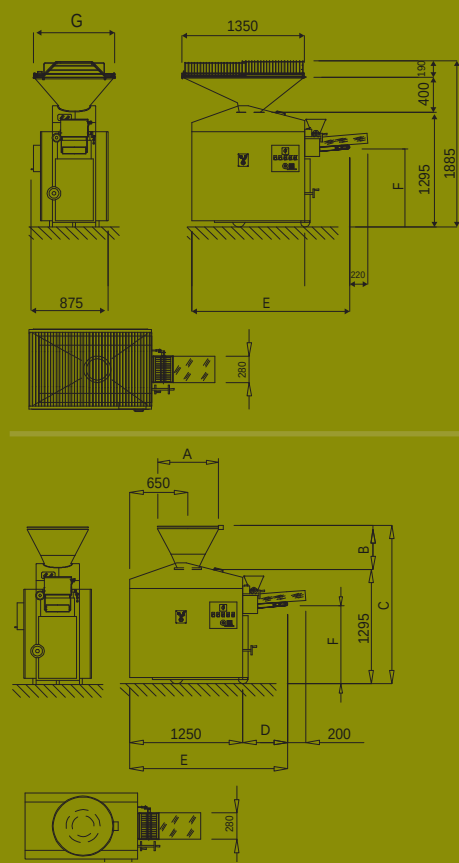
Ritmo di lavoro regolabile : da 650 a 1800 battute/ora per SP/1-2 - da 650 a 1300 battute/h per SP/3
Adjustable working rythm: from 650 to 1800 pieces/hour - from 650 to 1300 pieces/hour for SP/3

*pezzature min/max indicative poichè variano in base al metodo di lavorazione e al peso specifico della pasta.
*Minimum and maximum weight are approximate and can change according to the processing method and the dough specific weight.

ABBINAMENTI COMBINATIONS



DIMENSIONI
DIMENSIONS



Spezzatrice volumetrica con uscita frontale
Volumetric divider with front exit

Table with 7 columns: abbinamento (lato carico) couplings (inlet), modello model, capacità capacity, A (mm), B (mm), C (mm), G (mm). Rows include HLB (90 Kg), HLT (280 kg), HLR (220 kg), and HPR (280 kg) with various coupling options.

Table with 5 columns: abbinamento (lato Scarico) couplings (outlet), tipo type, D (mm), E (mm), F (mm). Rows include AC (MEDIO-MEDIUM) and FE - FOR-N/3CR FORN-N/4CR (LUNGO-LONG).

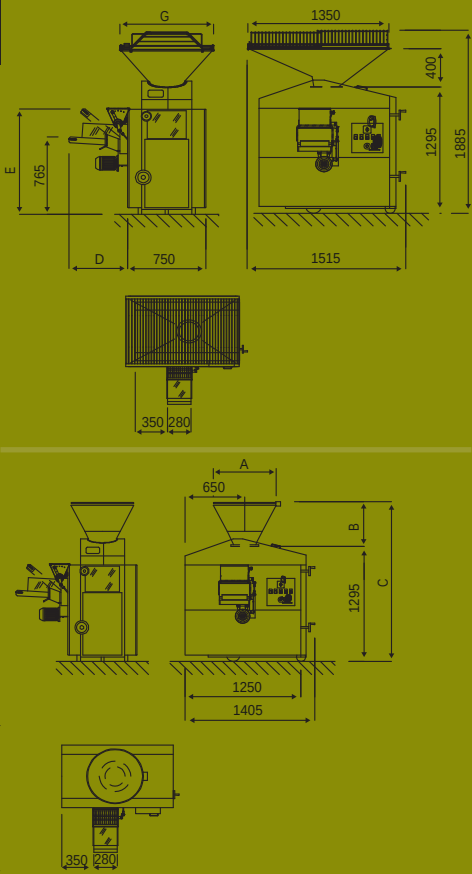
Table with 2 columns: DATI TECNICI/TECHNICAL FEATURES. Rows include installed power (1.1 kW), max absorbed power (1.1 kW), weight (650 kg), packing volume (2.7 m³), and plug coupling (3PH+Gr).

Spezzatrice volumetrica con uscita laterale
Volumetric divider with side exit

Table with 7 columns: abbinamento (lato carico) couplings (inlet), modello model, capacità capacity, A (mm), B (mm), C (mm), G (mm). Rows include HLB (90 Kg), HLT (280 kg), HLR (220 kg), and HPR (280 kg) with various coupling options.

Table with 4 columns: abbinamento (lato Scarico) couplings (outlet), tipo type, D (mm), E (mm). Rows include CORTO-SHORT and LUNGO - LONG.

Table with 2 columns: DATI TECNICI/TECHNICAL FEATURES. Rows include installed power (1.47 kW), max absorbed power (1.47 kW), weight (650 kg), packing volume (2.7 m³), and plug coupling (3PH+Gr).



Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762