



Gamma prodotti

Spezzatrici e arrotondatrici,
automatiche, semiautomatiche e manuali.
Spezzatrici con e senza griglia,
automatiche, semi automatiche
Spezzatrici manuali e presse per il burro.



vitella



The logo for Vitella, featuring the word "vitella" in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a solid red circle.

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.

- 
- 5 SPEZZATRICI ARROTONDATRICI
bun rounding dividers
- 23 ARROTONDATRICI - NOVITA'
bun rounders - new
- 27 SPEZZATRICI A VASCA TONDA O ESAGONALE
dividers with round or hexagonal basin
- 43 SPEZZATRICI A VASCA RETTANGOLARE
E PORTAGRIGLIA OPZIONALE
dividers with rectangular basin and optional grid holder
- 49 GAMMA ACCESSORI SPEZZATRICI
accessories and optional range for dividers
- 73 SPEZZATRICI MANUALI DA BANCO
manual bench dividers

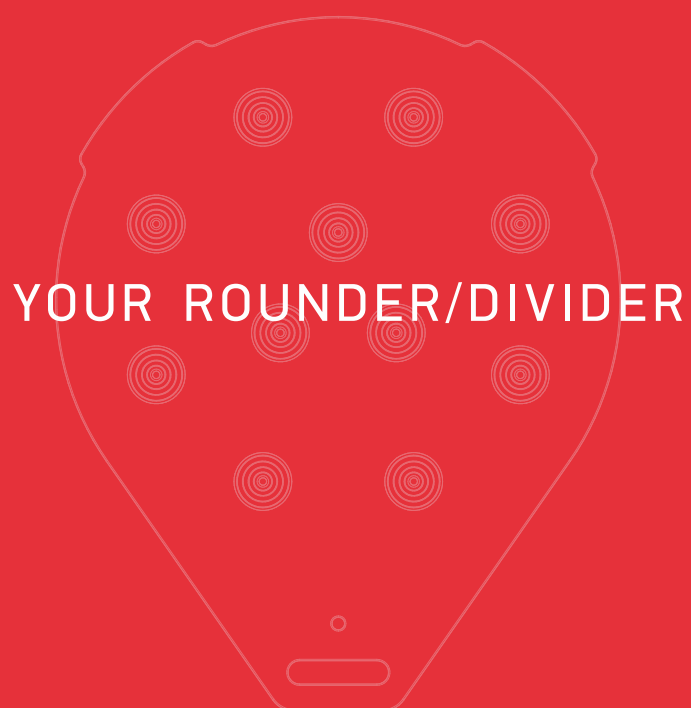


SEMPRE LO STESSO UTILIZZO, MA PIU' BELLO

ALWAYS RELIABLE,
MORE HANDSOME THAN EVER







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.



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^g

GRAMMATURA
WEIGHT

2700^{pc/h}

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.

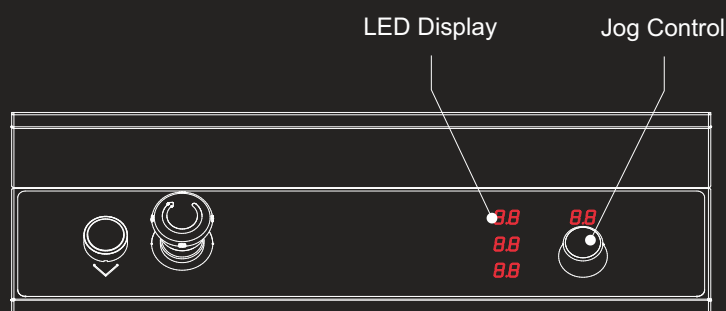
Our automatic and semi-automatic
bar rounding dividers avail of a
digital management system for the
functions, for those seeking a
constant result in the work cycles
and easy use.

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
Teileig- 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
9 Programmi memorizzabili <i>9 Storable Programs</i>	●	●	
Gestione digitale pressatura <i>Pressing digital management</i>	●	●	
Gestione digitale taglio <i>Cutting digital management</i>	●	●	
Apertura camera automatica <i>Automatic chamber opening</i>	●	●	
Gestione digitale Arrotondamento <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



SPAA

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI AUTOMATICHE

Automatic bun
rounding dividers
Diviseuses bouleuse
automatiques
Teigteil- und Wirkmaschine
automatische
Divisoras boleadoras
automáticas
Тестоделители-округлители
Автоматические



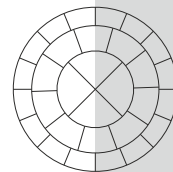
Il marchio Approvato "Vera Pizza Napoletana", registrato a livello internazionale dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, attesta che il prodotto certificato è idoneo alla realizzazione della Vera Pizza Napoletana.

The Approved "Vera Pizza Napoletana" Brand, internationally registered by Associazione Verace Pizza Napoletana, certifies that the product approved is suitable to the production of Neapolitan Pizza.

Spezzatrici Arrotondatrici Automatiche - SPAA

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



SPASA

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI SEMI AUTOMATICHE

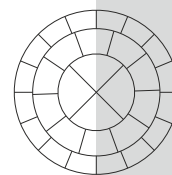


*Semi automatic
bun rounding dividers
Diviseuses bouleuse
semi automatiques
Teigteil- und Wirkmaschine
Halbautomatisch
Divisoras boleadoras
semi automáticas
Тестоделители-округлители
Полуавтоматические*

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



SPAM

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI MANUALI

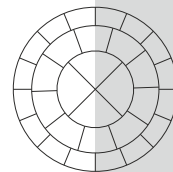
Manual bun
rounding dividers
Teigteil- und
Wirkmaschine Manuell
Diviseuses
bouleuse manuelles
Divisoras boleadoras
manuales
Тестodelители-округлители
Ручные



Spezzatrici Arrotondatrici Manuali - SPA M

Manual 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







YOUR ROUNDER



PRATICITA' IN POCO SPAZIO

PRACTICALITY IN A SMALL SPACE

L'Arrotondatrice a coclea rappresenta una soluzione pratica per produrre palline di pasta con gran flessibilità. Grazie al sistema di regolazione di velocità ad inverter, permette di adattare il ciclo a diversi tipi di impasto, anche molto idratati.

The screw rounder is a practical and highly flexible solution for dough ball production. Thanks to the inverter-based speed adjustment system, different mixing cycles can be obtained, even with very wet dough.

La bouleuse à vis sans fin est une solution pratique pour la réalisation avec grande souplesse de boules de pâte. Grâce à son système de réglage de vitesse à variateur, elle permet d'adapter le cycle aux différents types de pâte, même très hydratés.

La Redondeadora con tornillo sin fin representa una solución práctica para producir bolas de pasta con gran flexibilidad. Gracias al sistema de regulación de velocidad por inverter, permite adaptar el ciclo a los diversos tipos de masa, incluso muy hidratados.

Der Rundwirker mit Schnecke als praktische Lösung zum Erstellen von runden Teigportionen mit großer Flexibilität. Mit dem invertergesteuerten System zur Geschwindigkeitseinstellung kann der Zyklus an verschiedene Teigarten, auch mit hoher Hydratation, angepasst werden.

Шнековая тестоокруглительная машина представляет собой практичное решение для изготовления шариков теста и отличается большой гибкостью. Благодаря инверторной системе регулировки скорости цикл можно приспособить к разным типам теста, в том числе с высоким содержанием воды.



ARROTONDATRICE A COCLEA

Dough rounder
Rundwirker
Bouleuses
Redondeadora
булочка круглее



Arrotondatrice a Coclea - AC 1000

Dough rounder

grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità oraria hourly capacity
g	g	pz./h
50	1000	1200



*Associabile a tutte
le spezzatrici Vitella*

*Can be combined with all
Vitella dividers*

*Combinable à toutes
les diviseuses Vitella*

*Se puede asociar a todas las
porcionadoras Vitella*

*Kann mit allen Teigteilern von Vitella
verwendet werden*

*Можно комбинировать со всеми
тестоделительными машинами Vitella*





LE FORME NEL PANE

THE SHAPES OF BREAD

Con un'unica macchina, diamo la possibilità al panettiere moderno, di realizzare pezzi di pane dalle più svariate forme, con affidabilità e produttività.

A single machine allows the modern baker to create pieces of bread with the most wide-ranging shapes, in a reliable and productive manner.

Avec une seule machine, nous offrons au boulanger moderne la possibilité de réaliser de manière fiable et productive des pains aux formes les plus variées.

Con una única máquina, ofrecemos al panadero moderno la posibilidad de realizar piezas de pan con las más variadas formas, con fiabilidad y productividad.

Mit einer einzigen Maschine bieten wir dem Bäcker von heute die Möglichkeit Brot und Brötchen der unterschiedlichsten Formen zuverlässig und produktiv zu gestalten.

Всего одна машина позволяет современному пекарю быстро и надежно создавать заготовки из теста самой различной формы.



LE SPEZZATRICI VITELLA

VITELLA DIVIDERS

La spezzatrice è una macchina veloce e affidabile che permette di dividere un pezzo di pasta cruda in più parti, del peso desiderato senza rovinare le caratteristiche del prodotto.

Divider is a fast and reliable machine that cut a piece of raw dough into various and desired portions, without spoiling the product's characteristics.

La diviseuse est une machine rapide et fiable qui permet de diviser un morceau de pâte crue en plusieurs pâtons du poids désiré, sans altérer les caractéristiques du produit.

La porcionadora es una máquina rápida y fiable que permite dividir un trozo de masa cruda en varias porciones con el peso deseado, sin dañar las características del producto.

Der Teigteiler ist eine schnelle und zuverlässige Maschine, mit der sich ein Teig in mehrere Stücke mit dem gewünschten Gewicht teilen lässt, ohne dass die Produktqualität beeinträchtigt wird.

Тестоделители - это быстрые и надежные машины, которые делят кусок теста на несколько равных порций необходимого веса, при этом не ухудшая характеристики продукта.





CICLI PIU' VELOCI GRAZIE AL DIGITALE

FASTER CYCLES
THANKS TO DIGITAL SYSTEM

Le nostre spezzatrici o presse per il burro automatiche, dispongono di due versioni di pannello comandi. **Semi-automatico**, per chi vuole rimanere nel tradizionale con una gestione totalmente elettro-meccanica. **Automatico**, per chi vuole costanza nel risultato dei cicli di lavoro e facilità di utilizzo.

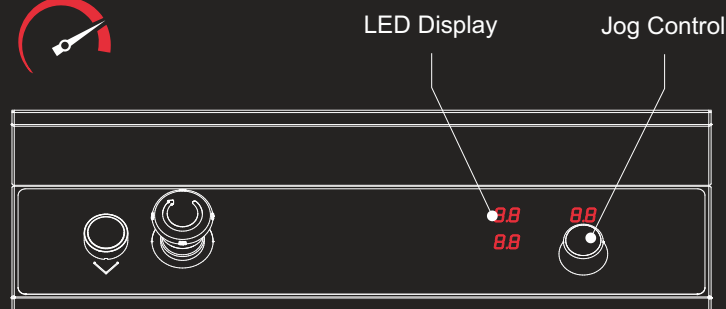
Our dividers or automatic butter presses have two control panel versions. Semi-automatic, for those happy with tradition and totally electro-mechanical management. Automatic, for those seeking consistent results in the work cycles and easy use.

Nos diviseuses ou presses à beurre automatiques disposent de deux versions de panneau de commande. Semi-automatiques, pour les utilisateurs qui veulent conserver la tradition avec une gestion 100 % électromécanique. Automatiques, pour les utilisateurs qui souhaitent une constance dans le résultat des cycles de travail et une facilité d'utilisation.

Nuestros divisores o prensas para la mantequilla automáticas disponen de dos versiones de panel de mandos. Semiautomática, para quien quiere permanecer en lo tradicional con una gestión totalmente electromecánica. Automática, para quien busca constancia en el resultado de los ciclos de trabajo y facilidad de utilización.

Für unsere Teigteiler oder automatischen Pressen für Butter gibt es die Bedienfelder in zwei Ausführungen. Die halbautomatische Ausführung eignet sich für denjenigen, der traditionell mit einer vollständig elektromechanischen Handhabung arbeiten möchte. Die automatische Ausführung eignet sich für denjenigen, der ein konstantes Ergebnis bei den Arbeitszyklen und eine einfache Anwendung möchte.

Наши делители и прессы для масла выпускаются в двух делением версиях. Полуавтоматические, для тех, кому важны традиции и полный контроль над процессом при помощи электро-механического управления. Автоматические, для тех, кому важна повторяемость результата и простота использования.



Automatic command panel

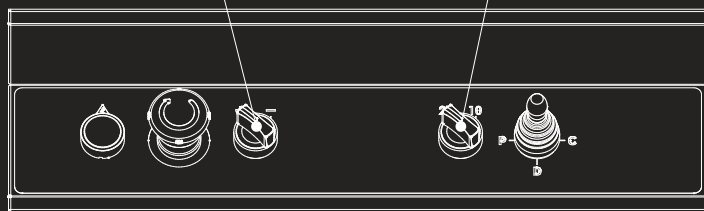
Funzione con controllo digitale Digital controlled function

	SA	PBA
9 Programmi memorizzabili 9 Storable Programs	●	●
Pressatura Pressing	●	●
Gestione digitale pressatura Pressing digital management	●	●
Taglio/divisione Cutting/Dividing	●	
Gestione digitale taglio Cutting digital management	●	
Gestione digitale doppio taglio Double cut digital management	●	



Adjustable power selector (optional)

Double cut selector (optional)



Semi-automatic command panel

Funzione elettromeccanica *Electromechanical function*

	SSA	PBSA
9 Programmi memorizzabili <i>9 Storable Programs</i>		
Pressatura <i>Pressing</i>	●	●
Gestione digitale pressatura <i>Pressing digital management</i>		
Taglio/divisione <i>Cutting/Dividing</i>	●	
Gestione digitale taglio <i>Cutting digital management</i>		
Gestione digitale doppio taglio <i>Double cut 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

Mani libere durante i tempi morti
Hands free during the downtime

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

Design essenziale ed ergonomico
Essential and ergonomic design

SCEGLI IL TUO TAGLIO

PICK YOUR FAVOURITE CUT

Mantenendo le stesse caratteristiche della macchina, offriamo la possibilità di abbinare 3 diversi tipi di taglio e di divisioni. Trovare la macchina ideale per il vostro lavoro non è mai stato così facile. Usarla non è mai stato così semplice.

Within the same model, we offer the possibility to combine three different types of cutting and shaping. Finding the ideal machine for your work has never been easier and using it has never been so simple.

En conservant ses caractéristiques à la machine, nous offrons la possibilité d'associer 3 types différents de découpage et de divisions. Trouver la machine idéale pour votre travail n'a jamais été si facile.

Manteniendo las mismas características que la máquina, ofrecemos la posibilidad de combinar 3 tipos diferentes de corte y de divisiones. Encontrar la máquina ideal para su trabajo nunca ha sido tan fácil.

Bei gleichbleibenden Maschineneigenschaften besteht die Möglichkeit, 3 unterschiedliche Form- und Unterteilungstypen zu kombinieren. Die ideale Maschine für Ihre Arbeit zu finden, war noch nie so einfach.

Сохраняя неизменными характеристики машины, мы предлагаем выбрать один из 3 видов разрезания и разделения. Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко.





ACCORGIMENTI CHE FANNO LA DIFFERENZA

DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE

Abbiamo studiato a fondo il vostro lavoro per portarvi soluzioni semplici e pratiche. Per questo è stato curato ogni millimetro della macchina, dentro e fuori, perchè sia perfetta per voi: perfetta nella facilità di utilizzo, nell'assemblaggio, nel tipo di materiali scelti, nella sicurezza e nella velocità di pulizia.

We have thoroughly studied the workflow of pastry and bread makers of all sizes, to bring you simple and practical solutions. Every millimeter of the dough dividers has been planned, inside and out, to bring you perfection: perfect in the ease of use, materials and finishes, assembly and disassembly operations, safety features and ease of cleaning.

Nous avons étudié votre travail en profondeur pour vous offrir des solutions simples et pratiques. C'est pourquoi chaque millimètre de la machine a été soigné, dedans et dehors, pour qu'elle soit parfaite pour vous: parfaite dans la facilité d'utilisation, dans l'assemblage, dans le type de matériaux choisis, dans la sécurité et dans la rapidité de nettoyage.

Wir haben uns eingehend mit Ihrer Arbeit befasst, um Sie mit einfachen und praktischen Lösungen zu unterstützen. Deshalb haben wir jeden Millimeter der Maschine, innen und außen, so gestaltet, dass er für Sie perfekt ist: perfekt in Sachen Bedienungsfreundlichkeit, Zusammenbau, Materialauswahl, Sicherheit und Reinigungsgeschwindigkeit.

Hemos estudiado a fondo su trabajo para ofrecer soluciones sencillas y prácticas. Por ello se ha cuidado al milímetro la máquina, dentro y fuera, para que sea perfecta para usted: perfecta por la facilidad de utilización, el montaje, el tipo de materiales elegidos, la seguridad y la velocidad de limpieza.

Мы досконально изучили вашу работу, чтобы предложить простые и практичные решения. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для ваших нужд: идеальная благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

Materiali utilizzati

Telaio in acciaio elettrosaldato verniciato;
Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox.
Vasche e testate in alluminio anticorodal MG5 con anodizzazione;
Coltelli e griglie in acciaio inox 304;
Superficie interna del coperchio e pressini in polietilene alimentare PE500;
Piatti in polietilene alimentare PETG;
Anello in alluminio con rivestimento in nichelatura chimica.

Alimentazione elettrica

Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse.

Cura della macchina

Perché la macchina funzioni correttamente e soprattutto per la sua durata, consigliamo di fare una pulizia periodica, sia all'esterno che all'interno (vedi manuale d'uso). Gli acciai inox, i rivestimenti verniciati, il polietilene PE500 e i piatti in PETG si possono pulire semplicemente con acqua e sapone o detersivo neutro, poi bisogna risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Matériaux utilisés

Châssis en acier électrosoudé peint ;
Revêtements en acier peint ou en acier inox.
Cuves et têtes en aluminium anticorodal MG5 avec anodisation ;
Couteaux et grilles en acier inox 304 ;
Surface interne du capot et des taloches en polyéthylène alimentaire PE500 ;
Plateaux en polyéthylène alimentaire PETG ;
Bague en aluminium avec revêtement en nickelage chimique.

Alimentation électrique

Toutes les machines sont fournies dans la version standard avec alimentation à 400 V, 50 Hz, triphasée. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des tensions différentes.

Entretien de la machine

Pour que la machine fonctionne correctement et surtout dure longtemps, nous conseillons de la nettoyer régulièrement aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur (voir manuel d'instructions chapitre/paragraphe nettoyage). Les aciers inox, les revêtements peints, le polyéthylène PE500 et les plateaux en PETG peuvent être nettoyés simplement avec de l'eau et du savon ou un détergent neutre, qu'il faut ensuite rincer abondamment et essuyer avec un chiffon doux.

Materials Used

Frame in electro-welded, painted steel;
Coating in painted steel or stainless steel.
Basins in anticorodal aluminium MG5 with anodising;
Knives and grids in stainless steel 304;
Inner cover surface and presses in polyethylene for foodstuff use PE500;
Plates in polyethylene for foodstuff use PETG;
Ring in aluminium with chemical nickel-plating.

Electrical power supply

All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase. Other voltages can be provided on request.

Machine Care

To allow the machine to operate correctly and above all to ensure a long service life, we recommend regular cleaning, both inside and out (see operation manual, chapter/ paragraph on cleaning). The stainless steel parts, painted coatings, PE500 polyethylene and PETG plates can be cleaned simply using water and soap or a neutral detergent, then rinsed thoroughly and dried with a soft cloth.

Materiales utilizados

Armazón de acero electrosoldado pintado;
Revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable.
Cubas y cabezales de aluminio anticorodal MG5 con anodización;
Cuchillos y rejillas de acero inoxidable 304;
Superficie interior de la tapa y dispositivos de presión de polietileno alimentario PE500;
Platos de polietileno alimentario PETG;
Anillo de aluminio con revestimiento en niquelado químico.

Alimentación eléctrica

Todas las máquinas se suministran de forma estándar con conexión de 400 voltios 50 Hz 3 fases. Bajo solicitud, se pueden suministrar con tensiones diferentes.

Cuidado de la máquina

Para que la máquina funcione correctamente y sobre todo para asegurar su duración, aconsejamos realizar una limpieza periódica, tanto del exterior como del interior (véase manual de uso). El acero inoxidable, los revestimientos barnizados, el polietileno PE500 y los platos de PETG se pueden limpiar simplemente con agua y jabón o detergente neutro, después es necesario enjuagar abundantemente y secar con un paño suave.

Verwendete Materialien

Lackierter verschweißter Stahlrahmen;
Verkleidungen aus lackiertem oder rostfreiem Stahl.
Wannen und Köpfe aus eloxiertem Aluminium Anticorodal MG5;
Messer und Gitter aus rostfreiem Stahl 304;
Deckelinnenfläche und Presser aus lebensmittelechtem Polyethylen PE500;
Platten aus lebensmittelechtem Polyethylen PETG;
Ring aus Aluminium mit chemischer Vernickelung.

Elektrischer Anschluss

Alle Maschinen werden mit einem Standardanschluss geliefert: Drehstrom 400 Volt 50 Hz. Auf Anfrage sind andere Spannungen möglich.

Pflege der Maschine

Damit ein reibungsloser Betrieb und vor allem eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet ist, empfehlen wir, sie sowohl innen als auch außen regelmäßig zu reinigen (siehe Bedienungsanleitung). Der rostfreie Stahl, die lackierten Verkleidungen, das Polyethylen PE500 und die Platten aus PETG können einfach mit Wasser und Seife oder Neutralreiniger gereinigt und anschließend gründlich abgespült und mit einem weichen Tuch abtrocknet werden.

Используемые Материалы

Сварной каркас из окрашенной стали;
Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали.
Дежи и головки из алюминиевого сплава anticorodal MG5 с твердым анодированием;
Ножи и решетки из нержавеющей стали 304;
Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500;
Чашы из пищевого полиэтилена PETG;
Химическое никелированное алюминиевое кольцо.

Электроснабжение

Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400 В, 50 Гц, 3 фазы. По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.

Уход За Машиной

Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри (см. руководство по эксплуатации). Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно просто чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

SPEZZATRICI AUTOMATICHE

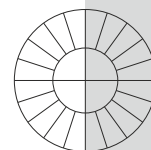
Automatic dividers
Teigteiler Automatisch
Diviseuses automatiques
Divisoras automáticas
Тестоделители Автоматические



Vasca Rotonda (H=125 mm) - STA

Round Basin

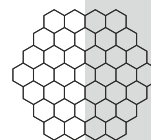
divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	diametro vasca basin diameter	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
16	190	1200	20	460	1900
20	150	1000	20	460	2400
24	130	830	20	460	2800



Vasca Esagonale (H=110 mm) - SEA

Hexagonal Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
19	90	500	9,5	85	2300
37	30	160	6	57	4400
37	45	220	8	65	4400



SPEZZATRICI SEMI AUTOMATICHE

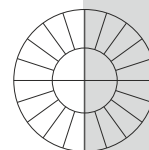
Semi automatic divider
Teigteiler Halbautomatisch
Diviseuse semi automatique
Divisora semi automática
Тестоделители Полуавтоматические



Vasca Rotonda (H=125 mm) - STSA

Round Basin

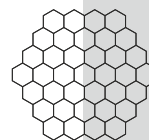
divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	diametro vasca basin diameter	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
16	190	1200	20	460	1900
20	150	1000	20	460	2400
24	130	830	20	460	2800



Vasca Esagonale (H=110 mm) - SESA

Hexagonal Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
19	90	500	9,5	85	2300
37	30	160	6	57	4400
37	45	220	8	65	4400



SPEZZATRICI MANUALI

Manual dividers
Diviseuses manuelles
Teigteiler Manuell
Divisora manuales
Тестоделители Ручные



no electricity

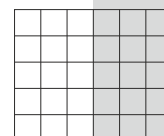


needed

Vasca Rettangolare (H=70 mm) - SQM

Rectangular Basin

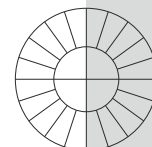
divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
20	80	350	7	80x80	1200
42	40	170	7	57x53	1200



Vasca Rotonda (H=70 mm) - STM

Round Basin

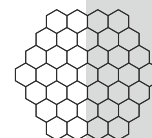
divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	diametro vasca basin diameter	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
20	150	550	11	460	1200



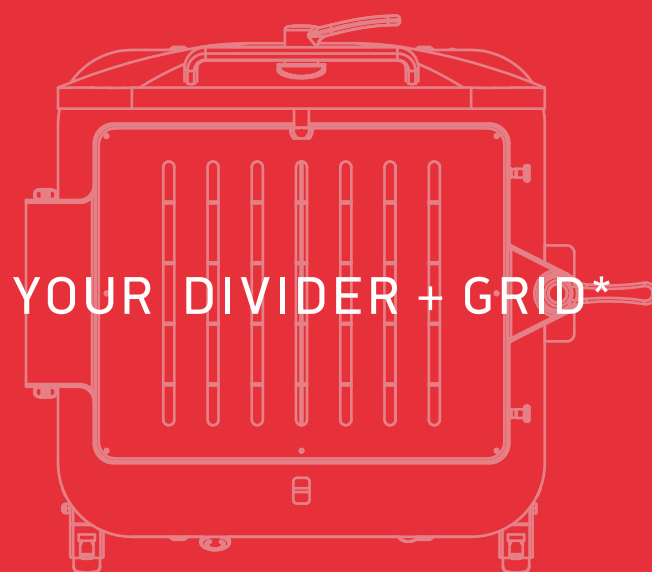
Vasca Esagonale (H=70 mm) - SEM

Hexagonal Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
19	90	300	6	85	1200
37	30	130	5	57	2200
37	45	160	6	65	2200







*Optional

SPEZZATRICI E PRESSE AUTOMATICHE

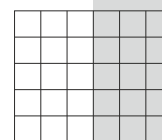
Automatic
dividers and presses
Teigteiler und Pressen
Automatisch
Diviseurs et presses
automatiques
Divisora y prensas
automáticas
Тестоделители и Прессы
Автоматические



Vasca Rettangolare (H=125 mm) - SQA

Rectangular Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
10	300	2000	20	100x200	1200
10	200	600	10	50x400	1200
20	150	1000	20	100x100	2400
20s*	80	500	10	80x80	2400
24	130	830	20	100x80	2600
30	100	660	20	80x84	3600
40	80	500	20	50x100	4300
48	60	400	20	50x80	3600
60	50	330	20	80x42	6200
80	40	250	20	50x50	6200
120*	10	50	10	32x31	6200

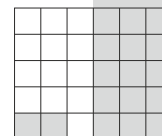


* Porta griglia non disponibile - Grid holder unavailable

Vasca Rettangolare - doppio taglio (H=110 mm) - SQA2

Rectangular - double cut

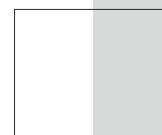
divisioni divisions		grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
		g	g	Kg	mm	pz./h
10/20	10	300	1800	18	100x200	1200
	20	150	900	18	100x100	2400
12/24	12	260	1500	18	80x200	1400
	24	130	750	18	80x100	2800
15/30	15	200	1200	18	80x170	1800
	30	100	600	18	80x84	3600



Vasca Rettangolare - pressa (H=135 mm) - PBA

Rectangular Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
unica/unique	-	-	20	512x409	120



Più forme, una sola macchina - Porta Griglia Opzionale

More shapes, a single machine - Optional Grid Holder

Con un sistema pratico e veloce, che non rovinerà le caratteristiche del prodotto, si possono applicare ad esso vari tipi di griglie, dando così la possibilità di avere molteplici tipi di taglio con la stessa macchina.

Each divider can be equipped with various types of grids to expand its capabilities. Vitella's quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine.

Mit einem praktischen und schnellen System, das die Produkteigenschaften nicht beeinträchtigt, können verschiedene Formgitter verwendet werden, wodurch mit ein und derselben Maschine zahlreiche Teilungsmöglichkeiten bestehen.

Avec un système pratique et rapide, qui n'altérera pas les caractéristiques du produit, on peut appliquer à celui-ci différents types de grilles, ce qui donne la possibilité d'avoir de multiples types de découpage avec la même machine.

Con un sistema práctico y rápido, que no dañará las características del producto, se pueden aplicar a este varios tipos de rejillas; de esta manera se ofrece la posibilidad de tener múltiples tipos de corte con la misma máquina.

Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять различные виды резки на одной машине.



SPEZZATRICI E PRESSE SEMI AUTOMATICHE

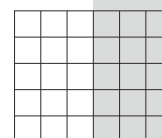
*Semi automatic
dividers and presses
Teigteiler und Pressen
Halbautomatisch
Diviseuses et presses
semi automatiques
Divisora y prensas
semi automatiche
Тестоделители и Прессы
Полуавтоматические*



Vasca Rettangolare (H=125 mm) - SQSA

Rectangular Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
	g	g	Kg	mm	pz./h
10	300	2000	20	100x200	1200
10	200	600	10	50x400	1200
20	150	1000	20	100x100	2400
20s*	80	500	10	80x80	2400
24	130	830	20	100x80	2600
30	100	660	20	80x84	3600
40	80	500	20	50x100	4300
48	60	400	20	50x80	3600
60	50	330	20	80x42	6200
80	40	250	20	50x50	6200
120*	10	50	10	32x31	6200

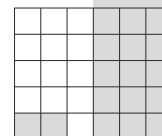


* Porta griglia non disponibile - Grid holder unavailable

Vasca Rettangolare - doppio taglio (H=110 mm) - SQSA2

Rectangular - double cut

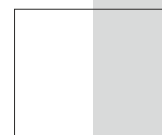
divisioni divisions		grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity
		g	g	Kg	mm	pz./h
10/20	10	300	1800	18	100x200	1200
	20	150	900	18	100x100	2400
12/24	12	260	1500	18	80x200	1400
	24	130	750	18	80x100	2800
15/30	15	200	1200	18	80x170	1800
	30	100	600	18	80x84	3600



Vasca Rettangolare - pressa (H=135 mm) - PBSA

Rectangular Basin

divisioni divisions		grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity
		g	g	Kg	mm	pz./h
unica/unique		-	-	20	512x409	120



Più forme, una sola macchina - Porta Griglia Opzionale

More shapes, a single machine - Optional Grid Holder

Con un sistema pratico e veloce, che non rovinerà le caratteristiche del prodotto, si possono applicare ad esso vari tipi di griglie, dando così la possibilità di avere molteplici tipi di taglio con la stessa macchina.

Each divider can be equipped with various types of grids to expand its capabilities. Vitella's quick and efficient system of changeable grids is designed to achieve the cuts, sizing and shapes best suited for each type of dough, while using the same machine.

Mit einem praktischen und schnellen System, das die Produkteigenschaften nicht beeinträchtigt, können verschiedene Formgitter verwendet werden, wodurch mit ein und derselben Maschine zahlreiche Teilungsmöglichkeiten bestehen.

Avec un système pratique et rapide, qui n'altérera pas les caractéristiques du produit, on peut appliquer à celui-ci différents types de grilles, ce qui donne la possibilité d'avoir de multiples types de découpage avec la même machine.

Con un sistema práctico y rápido, que no dañará las características del producto, se pueden aplicar a este varios tipos de rejillas; de esta manera se ofrece la posibilidad de tener múltiples tipos de corte con la misma máquina.

Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять различные виды резки на одной машине.



GAMMA ACCESSORI

THE ACCESSORIES RANGE

Con una serie di accessori, vi diamo la possibilità di personalizzare la vostra macchina al meglio. Potrete così creare una macchina che soddisfi tutte le vostre esigenze per quanto riguarda sicurezza, qualità, pulizia e praticità.

With a series of accessories, we give you the possibility to customize your machine to the fullest. You can thus create a machine that meets all your needs in terms of safety, health, cleanliness and practicality.

Avec une série d'accessoires, nous vous offrons la possibilité de personnaliser au maximum votre machine. Vous pouvez ainsi créer une machine qui répond à tous vos besoins en termes de sécurité, d'hygiène, de propreté et de praticité.

Con una serie de accesorios, te damos la posibilidad de personalizar al máximo tu máquina. De este modo, puede crear una máquina que satisfaga todas sus necesidades en términos de seguridad, salud, limpieza y practicidad.

Mit einer Reihe von Zubehör bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Maschine individuell zu gestalten. So können Sie eine Maschine zusammenstellen, die in Sachen Sicherheit, Qualität, Sauberkeit und Zweckmäßigkeit Ihren Ansprüchen gerecht wird.

Серия аксессуаров позволяет вам создать индивидуальную машину, которая удовлетворит все ваши потребности в вопросах безопасности, качества, чистоты и практичности.





PRESSIONE VARIABILE

VARIABLE PRESSURE

Con le nostre spezzatrici,
con un semplice passaggio
ti diamo la possibilità di
modificare la pressione
della macchina per una
migliore gestione del
degasaggio della pasta.

In a single step, our
dividers allow you
to alter machine
pressure for better
dough degassing
management.

Avec nos diviseuses, nous
vous offrons la possibilité, en
un seul passage, de modifier
la pression de la machine
pour une meilleure gestion du
dégazage de la pâte.

Gracias a nuestros divisores, con
un simple paso te ofrecemos la
posibilidad de modificar la
presión de la máquina para una
mejor gestión en el momento de
desgasificar la pasta.

Durch einen einfachen Vorgang
bieten wir Ihnen bei unseren
Teigteilern die Möglichkeit, den
Maschinendruck zu ändern, um die
Entgasung des Teigs bestmöglich
handhaben zu können.

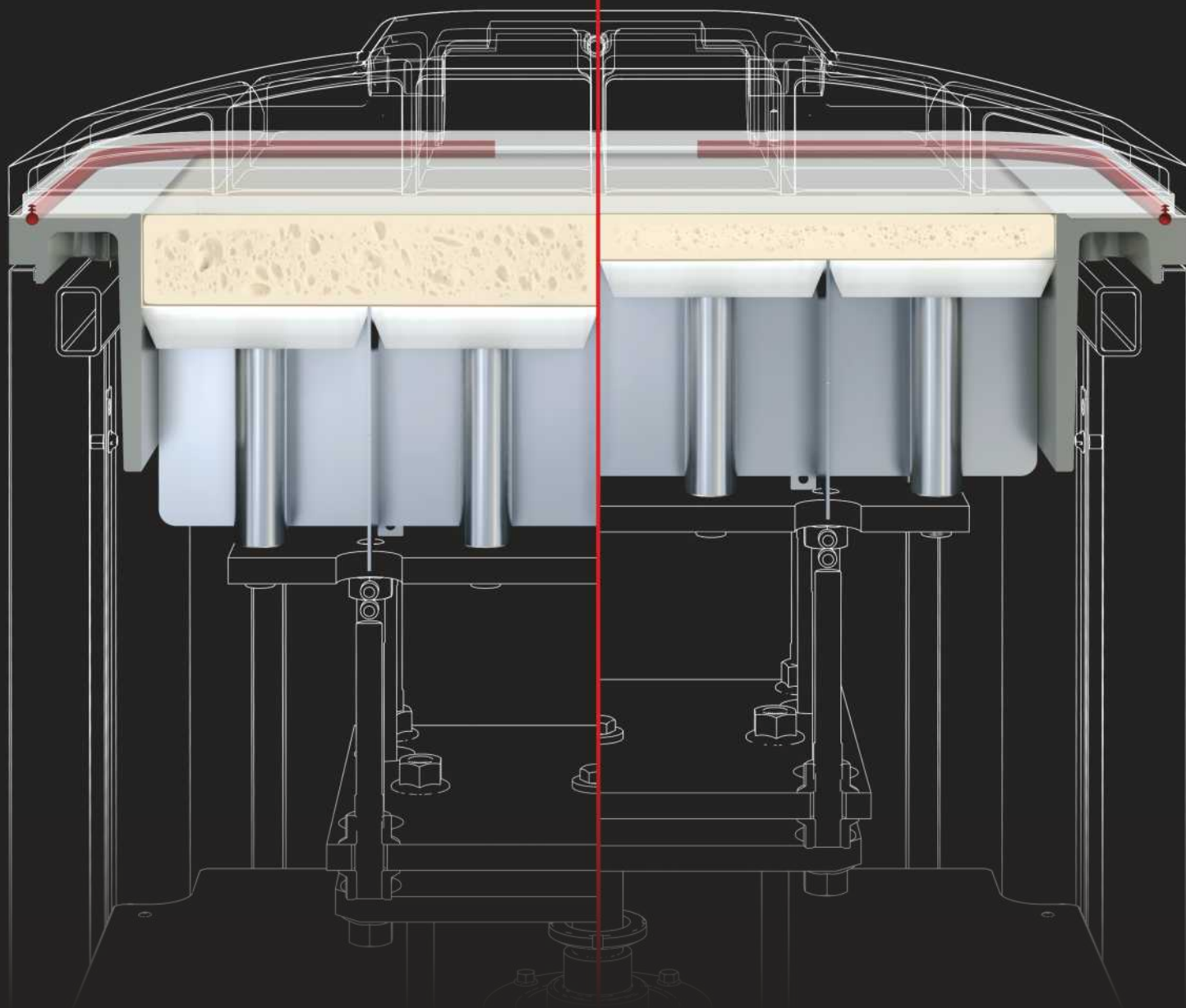
Одним простым
движением наши делители
позволяют изменить
рабочее давление для
лучшего контроля
пористости теста.



Funzione elettromeccanica (optional)
Electromechanical function (optional)

Funzione con controllo digitale (solo per SA e PBA)
Digital controlled function (only for SA and PBA)

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



Guarnizione del coperchio - Lid gasket - Garniture du couvercle
Guarnición de la tapa - Deckeldichtung - Прокладка крышки

ARIA PULITA PER LAVORARE

CLEAN
WORK AIR

Sistema semplice ma efficace, che durante tutto il ciclo di lavoro permette di limitare la fuoriuscita delle polveri di farina verso l'ambiente, rendendolo così più sano.

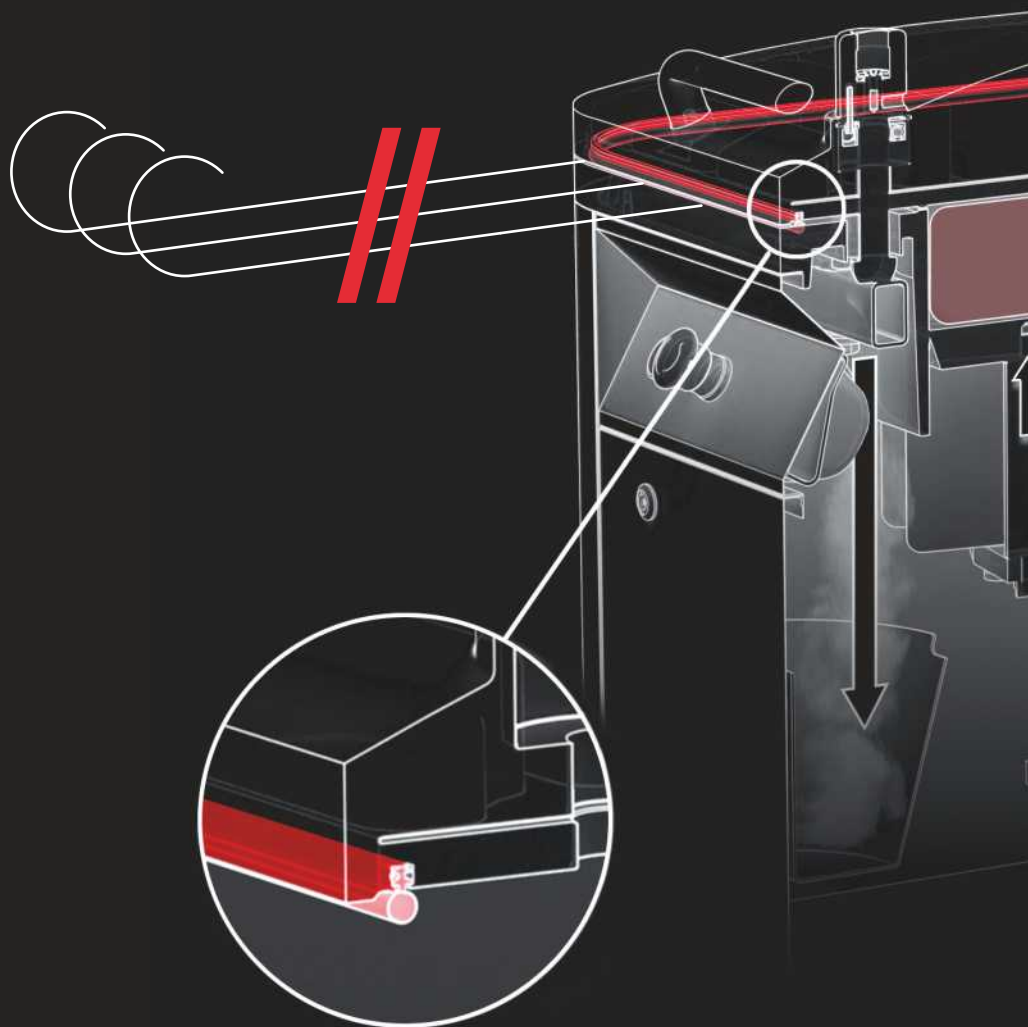
Simple, but efficient system that limits release of flour dust in the environment during the entire work cycle, thereby making it healthier.

Un système simple, mais efficace qui, tout au long du cycle de travail, permet de limiter la libération de poussières de farine dans l'environnement, la rendant ainsi plus saine.

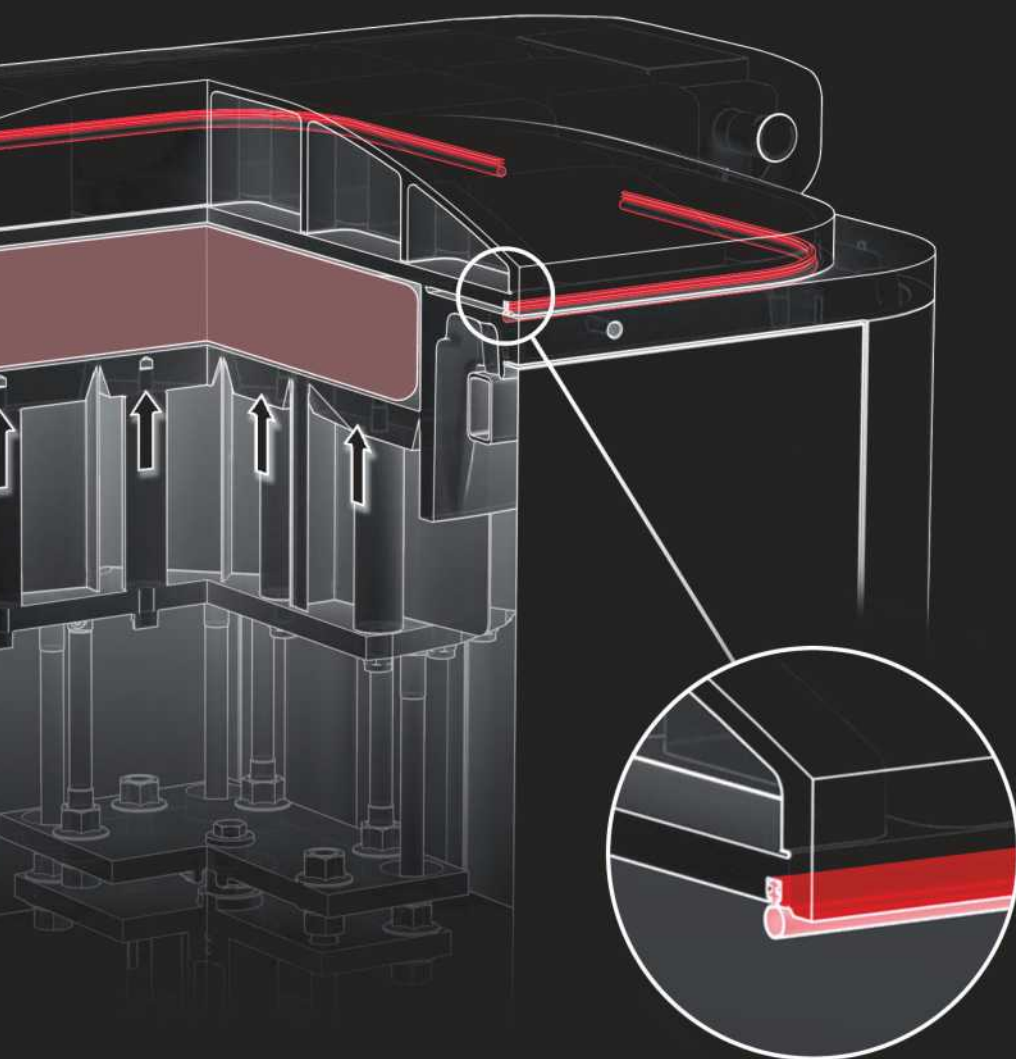
Sistema sencillo pero eficaz, que durante todo el ciclo de trabajo permite limitar la salida del polvo de harina hacia el ambiente, haciendo que sea más sano.

Ein einfaches, aber wirksames System, das während des Arbeitszyklus das Austreten in die Umgebung des Mehlstaubs begrenzt und ihn so besser für die Gesundheit macht.

Простая, но эффективная система, ограничивающая попадание мучной пыли в помещение в процессе работы, повышая безопасность работы и чистоту.



OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



**ASPIRATION
HAZARD**

Il sistema di
guarnizioni a tenuta
riduce il rischio
professionale da
esposizione a
polveri di farina.

The sealing gaskets system
reduces the occupational risk
of exposure to flour dust.

Le système d'étanchéité réduit le
risque professionnel d'exposition
aux poussières de farine.

El sistema de juntas de estanqueidad
reduce el riesgo profesional ante la
exposición a polvo de harina.

Das Dichtungssystem verringert das
Arbeitsrisiko für die Exposition
gegenüber von Mehlstaub.

Система уплотнительных прокладок
снижает риск воздействия мучной
пыли на персонал.

FACILE DA PULIRE

EASY
TO CLEAN

La manutenzione ordinaria è facilitata dai due grandi pannelli removibili sul fronte e sul retro. Questi permettono l'accesso al vano interno consentendo la rimozione periodica della polvere di farina e dei pezzi di pasta.

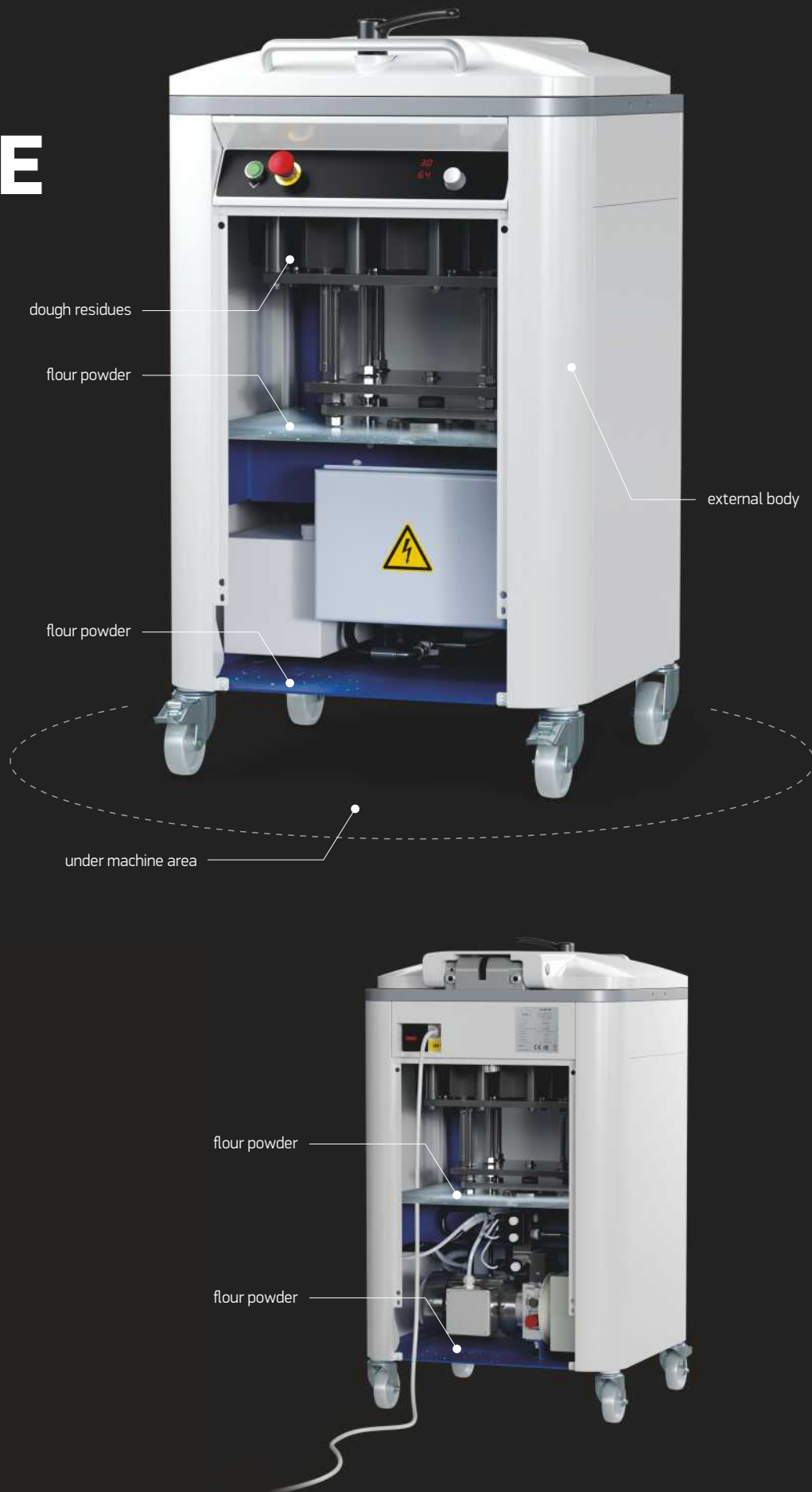
Routine maintenance is facilitated by the two large, removable panels on the front and rear. They allow access to the inner compartment, allowing periodic removal of flour dust and pieces of dough.

L'entretien courant est facilité par les deux grands panneaux amovibles sur le devant et à l'arrière. Ils donnent accès à l'intérieur pour l'élimination à intervalles réguliers de la poussière de farine et de débris de pâte.

Dos grandes paneles extraíbles en la parte delantera y trasera facilitan el mantenimiento ordinario. Permiten el acceso al compartimento interno para extraer de forma periódica el polvo de harina y los trozos de pasta.

Die regelmäßige Wartung wird durch die beiden großen abnehmbaren Platten vorne und hinten vereinfacht. Über diese ist der Zugriff zum inneren Bereich möglich, um Mehlstaub und Teigreste regelmäßig zu entfernen.

Текущее обслуживание облегчается двумя большими съемными панелями спереди и сзади. Они обеспечивают доступ к внутренней части, что позволяет периодически удалять мучную пыль и кусочки теста.



Pannelli laterali removibili - Removable side panels - Panneaux latéraux amovibles
Paneles laterales desmontables - Abnehmbare Seitenwände - Съемные боковые панели

O ANCORA PIU' FACILE

OR EVEN
EASIER



OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ

Per chi vuole poter pulire la
spezzatrice in maniera
accurata al suo interno, diamo
la possibilità di aggiungere
altre due porte apribili dai lati,
in modo da facilitare
l'operatore nelle pulizie
periodiche della macchina.

Those wishing to thoroughly
clean the inner divider can do
so by adding another two side
doors to assist the operator
during periodic cleaning of the
machine.

Pour ceux qui veulent pouvoir nettoyer
l'intérieur de la diviseuse minutieusement,
nous donnons la possibilité d'ajouter deux
autres portes ouvrables par le côté, de
façon à aider l'opérateur lors des
nettoyages périodiques de la machine.

Para quien quiere limpiar el interior de la
porcionadora de una manera precisa,
ofrecemos la posibilidad de añadir dos puertas
que se pueden abrir por los lados, de manera
que el operador puede realizar fácilmente la
limpieza periódica de la máquina.

Wenn das Innere des Teigteilers einer
gründlichen Reinigung unterzogen werden soll,
kann er mit zwei zusätzlichen abnehmbaren
Seitentüren ausgestattet werden, welche die
regelmäßigen Reinigungsarbeiten an der
Maschine erleichtern.

При желании обеспечить возможность
тщательной чистки внутренней части
тестоделительной машины, мы предлагаем
установить две дополнительные боковые двери,
чтобы облегчить оператору осуществление
периодической чистки машины.



PIÙ FORME, UNA SOLA MACCHINA

MORE SHAPES,
A SINGLE MACHINE

Per rendere la spezzatrice ancora più versatile, possiamo abbinare il portagriglia, optional che permette di utilizzare delle griglie di taglio. Le griglie possono essere di varie dimensioni per permettere al panettiere moderno di dare spazio alla sua creatività!

To make dividers even more versatile, the optional grill can be combined, for cutting grid use. The grids can vary in dimensions to fully enhance a modern baker's creativity!

Pour rendre la diviseuse encore plus polyvalente, nous pouvons y fixer le portegrille en option, qui permet d'utiliser des grilles de coupe. Les grilles peuvent être de différentes dimensions pour permettre au boulanger moderne d'être créatif !

Para que el divisor sea aún más versátil, podemos combinar el portarrejilla, opcional que permite utilizar las rejillas de corte. Las rejillas pueden tener varias dimensiones para permitir al panadero moderno dar espacio a la creatividad.

Der Teigteiler kann mit einer als Zubehör erhältlichen Gitterauflage noch vielseitiger strukturiert werden, sodass Gitter zum Teilen verwendet werden können. Der moderne Bäcker kann aus verschiedenen Gittergrößen wählen, um seiner Kreativität freien Raum zu lassen!

Чтобы сделать делить еще более гибким, мы можем предложить крепление решетки - опцию, позволяющую применять решетки для деления. Сами решетки могут иметь различные размеры и позволяют современному пекарю проявить свою креативность.





OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ

TUTTO NASCE DALL'IMPASTO

IT'S ALL
IN THE DOUGH

Per eseguire impasti ad alta idratazione è necessario conoscere molto bene i due ingredienti principali che andremo a lavorare: la farina e l'acqua. Le spezzatrici con griglia Vitella vi daranno la possibilità di tagliare impasti con idratazione elevata, senza compromettere le caratteristiche del vostro prodotto.

For dough with high hydration, the two main ingredients must be known which we will work: flour and water. Vitella dividers equipped with grid holder allow you to cut high hydration dough, without compromising the characteristics of your product.

Pour réaliser des pâtes hautement hydratées, il est nécessaire de parfaitement connaître les deux principaux ingrédients qui seront utilisés : la farine et l'eau. Les diviseuses Vitella avec grille vous permettent de couper des pâtes hautement hydratées, sans pour autant altérer les caractéristiques de votre produit.

Para realizar masas de alta hidratación es necesario conocer muy bien los dos ingredientes principales que elaboraremos: la harina y el agua. Los divisores con rejilla Vitella le ofrecerán la posibilidad de cortar masas con hidratación elevada, sin poner en peligro las características del producto.

Um den Teig mit einer hohen Hydratation zu erzeugen, ist es notwendig, die beiden zu verarbeitenden Hauptzutaten, Mehl und Wasser, gut zu kennen. Vitellas Teigteiler mit Gitter bieten Ihnen die Möglichkeit, den Teig mit einer erhöhten Hydratation zu teilen, ohne die Eigenschaften Ihres Produkts in Mitleidenschaft zu ziehen.

Для работы с тестом высокой гидратации необходимо очень хорошо знать два основных компонента: мука и вода. Тестоделитель Vitella с решеткой позволяет вам делить тесто с повышенным содержанием влаги, не нарушая его структуру.



OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ

+70%

IDRATAZIONE IMPASTO*

Dough hydration*
Hydratation de la pâte*
Hidratación de la masa*
Hydratation des Teigs*
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

PRECISA, CON POCHI MOVIMENTI

PRECISE,
WITH FEW MOVEMENTS

- Spargere farina sull'impasto pressato
- Sprinkle flour on the pressed dough
- Saupoudrer de farine sur la pâte pressée
- Espolvorear harina sobre la masa prensada
- Streuen Sie Mehl auf den gepressten Teig
- Посыпать прессованное тесто мукой

- Abbassare il portagriglia e tagliare
- Lower the screen holder and cut
- Abaissez le porte-écran et coupez
- Baje el soporte de la pantalla y corte
- Senken Sie den Siebhalter ab und schneiden Sie
- Опустите держатель экрана и обрежьте

#1



#2



- Sollevare il portagriglia ed estrarre le porzioni tagliate
- Lift the rack holder and remove the cut portions
- Soulevez le support de grille et retirez les portions coupées
- Levante el soporte de la parrilla y retire las partes cortadas
- Heben Sie den Rosthalter an und entfernen Sie die geschnittenen Teile
- Поднимите держатель стойки и удалите отрезанные части.

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



Griglie di taglio intercambiabili - Interchangeable cutting grids - Grilles de coupe interchangeables
Rejillas de corte intercambiables - Austauschbare Schneidgitter - Сменные режущие решетки

SCEGLIERE LA GRIGLIA IDEALE

CHOOSE
THE IDEAL GRID



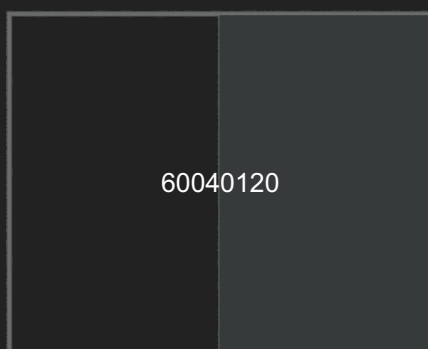
numero di divisioni
numbers of divisions



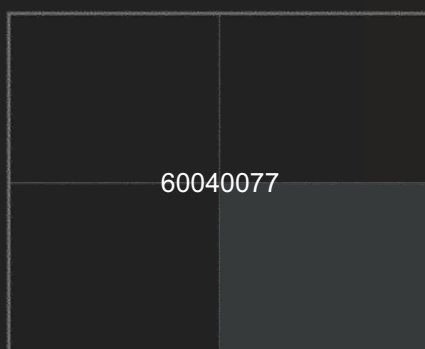
dimensione pezzo singolo
single piece dimensions



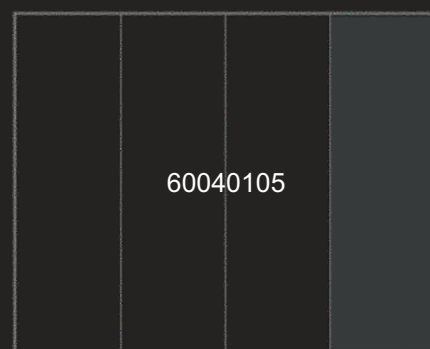
OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



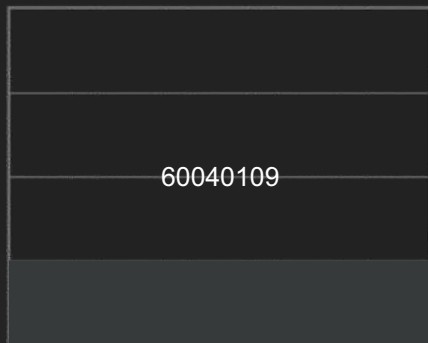
✂ 2 mm 250 x 400



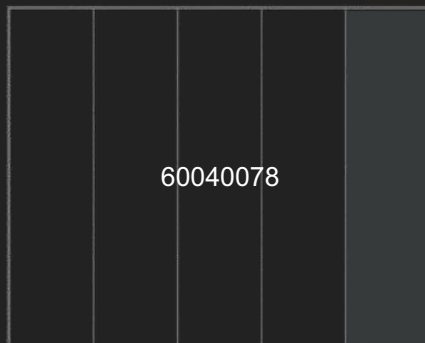
✂ 4 mm 254 x 202



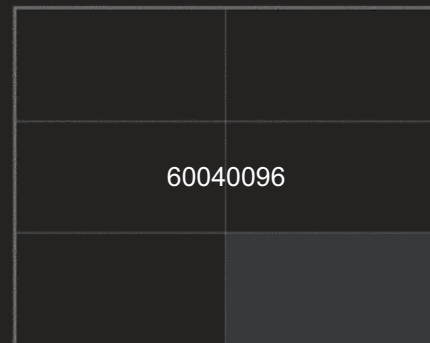
✂ 4 mm 126 x 400



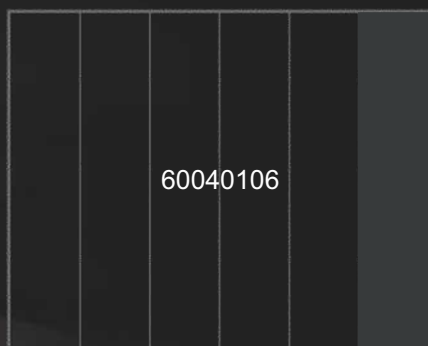
✂ 4 mm 512 x 100



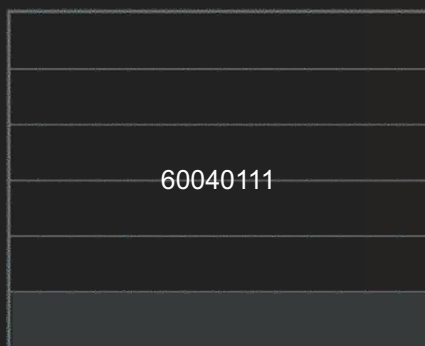
✂ 5 mm 100 x 400



✂ 6 mm 135 x 255



✂ 6 mm 85 x 400



✂ 6 mm 512 x 65



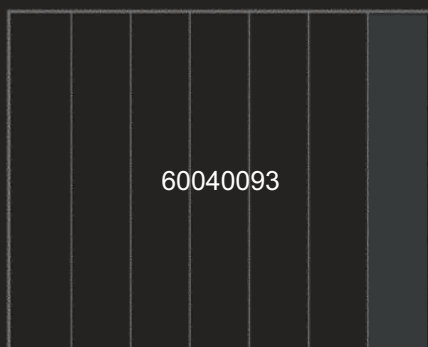
✂ 6 mm 204 x 170



numero di divisioni
numbers of divisions

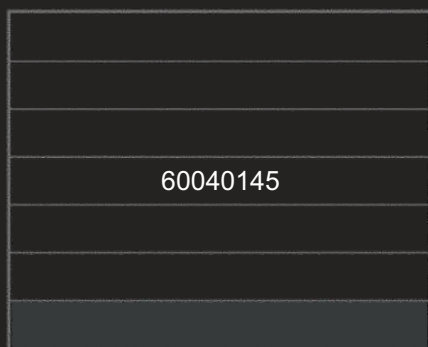


dimensione pezzo singolo
single piece dimensions



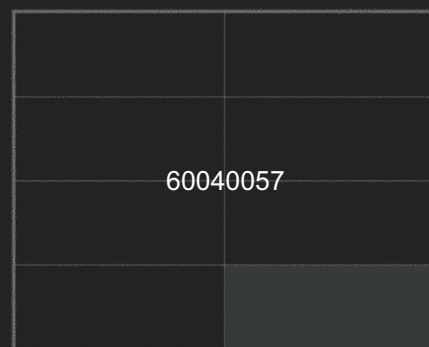
60040093

✂ 7 mm 70 x 400



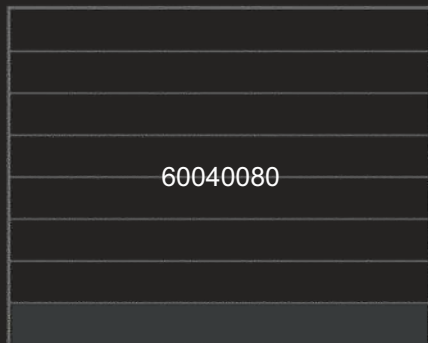
60040145

✂ 7 mm 512 x 55



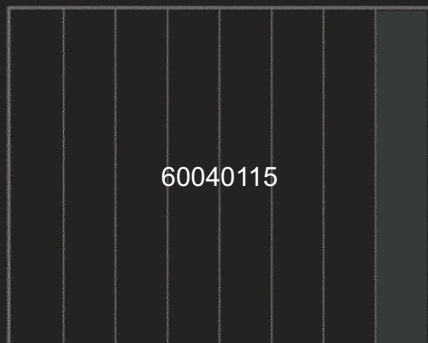
60040057

✂ 8 mm 250 x 100



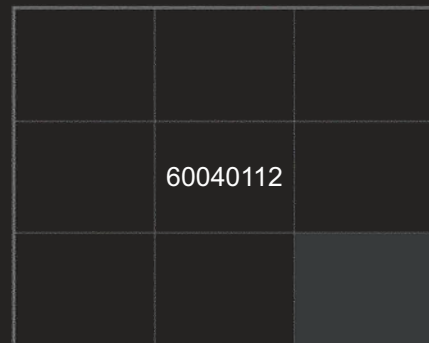
60040080

✂ 8 mm 50 x 512



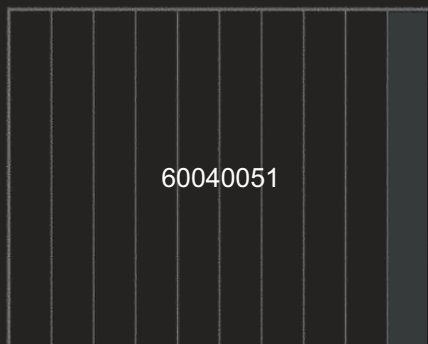
60040115

✂ 8 mm 62 x 400 (baguette)



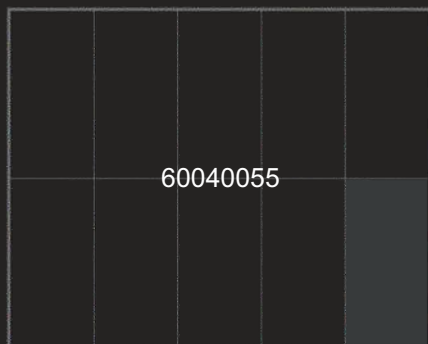
60040112

✂ 9 mm 170 x 135



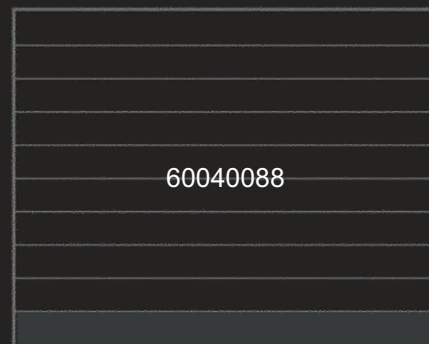
60040051

✂ 10 mm 50 x 400



60040055

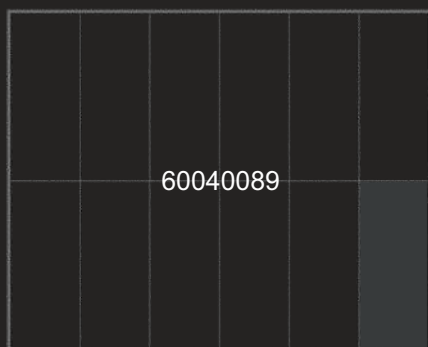
✂ 10 mm 100 x 200



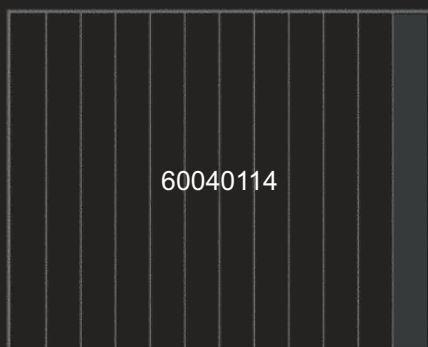
60040088

✂ 10 mm 512 x 38

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



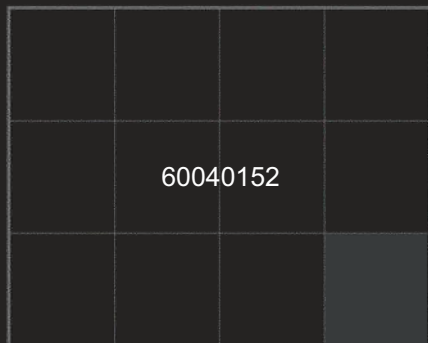
✂ 12 mm 204 x 83



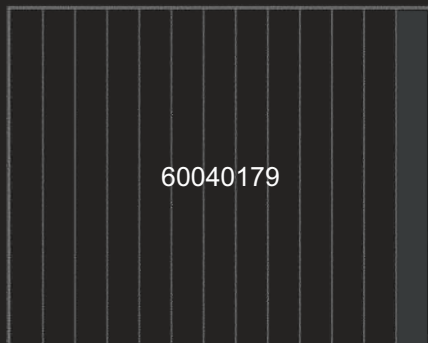
✂ 12 mm 40 x 400



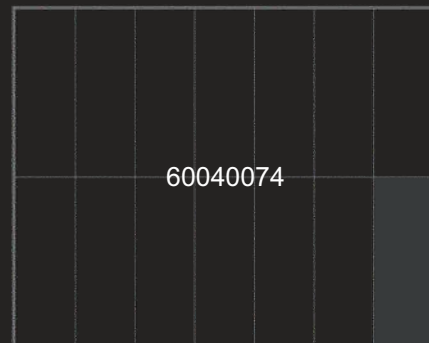
✂ 12 mm 170 x 100



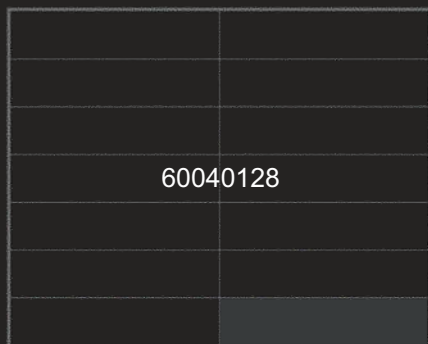
✂ 12 mm 135 x 127



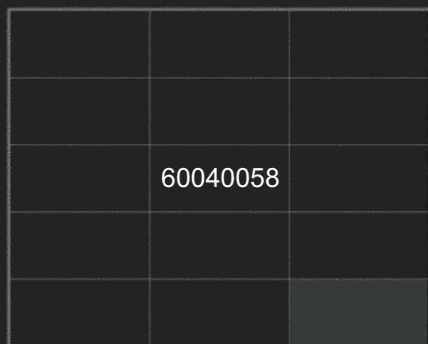
✂ 13 mm 38 x 400



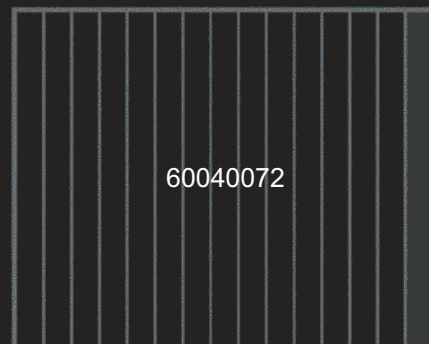
✂ 14 mm 70 x 200



✂ 14 mm 254 x 57



✂ 15 mm 170 x 80



✂ 15 mm 31 x 400

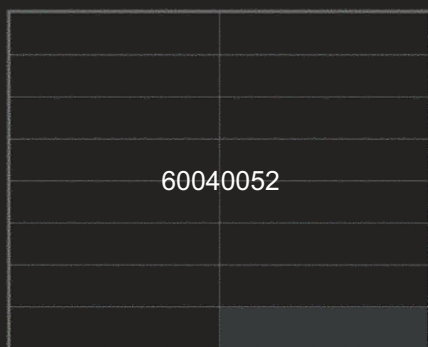
Griglie di taglio intercambiabili- Interchangeable cutting grids - Grilles de coupe interchangeables
Rejillas de corte intercambiables - Austauschbare Schneidgitter - Сменные режущие решетки



numero di divisioni
numbers of divisions

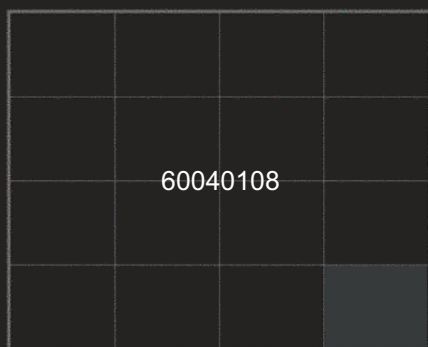


dimensione pezzo singolo
single piece dimensions



60040052

✂ 16 mm 250 x 50



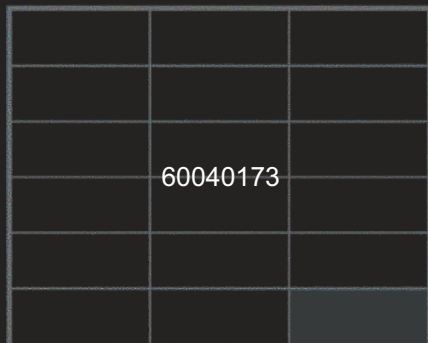
60040108

✂ 16 mm 125 x 100



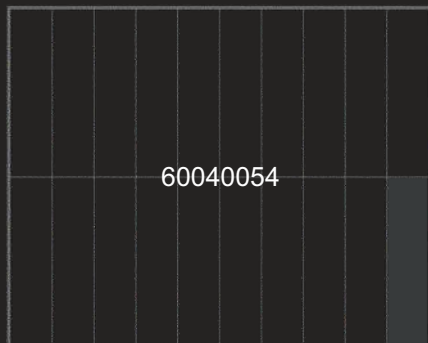
60040135

✂ 16 mm 62 x 204



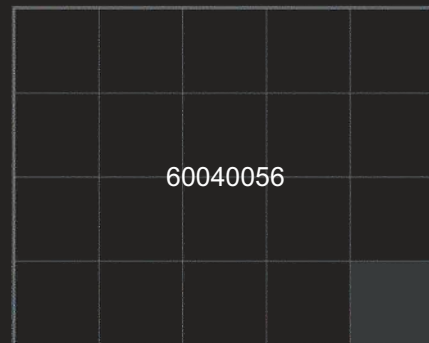
60040173

✂ 18 mm 170 x 68



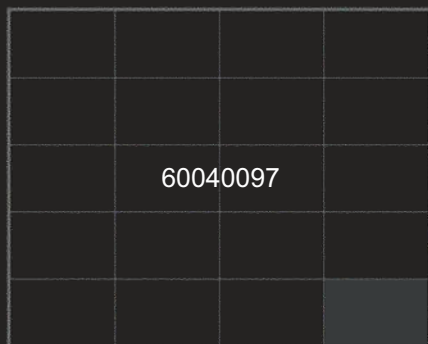
60040054

✂ 20 mm 50 x 200



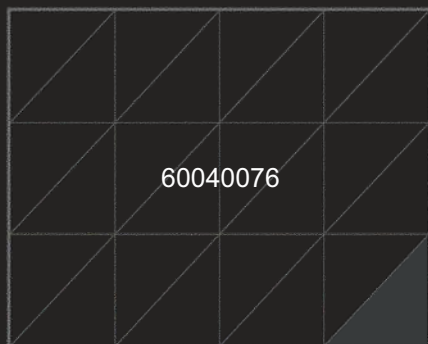
60040056

✂ 20 mm 100 x 100



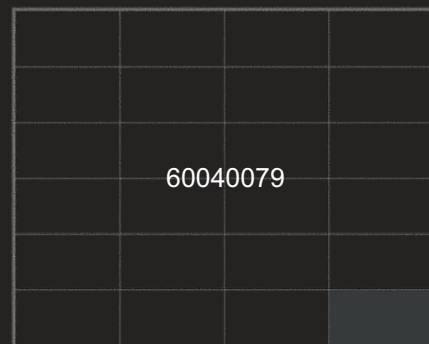
60040097

✂ 20 mm 126 x 80



60040076

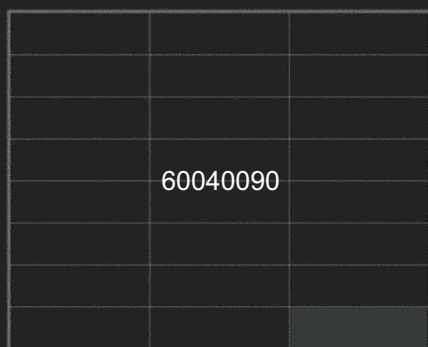
✂ 24 mm 134 x 126 x 184



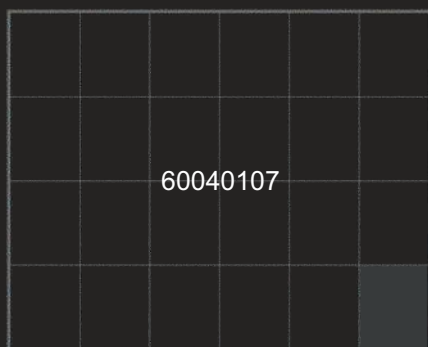
60040079

✂ 24 mm 66 x 125

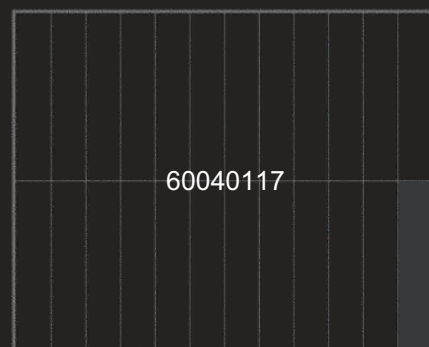
OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



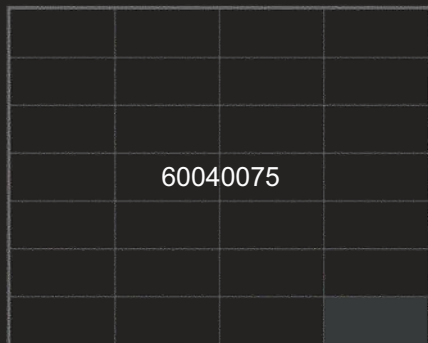
✂ 24 mm 170 x 50



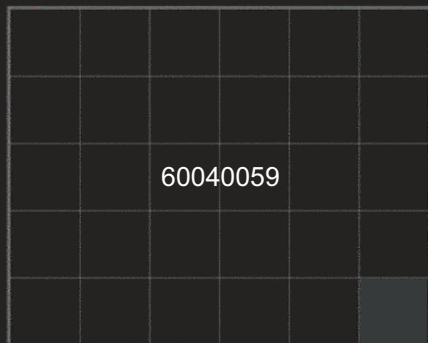
✂ 24 mm 85 x 100



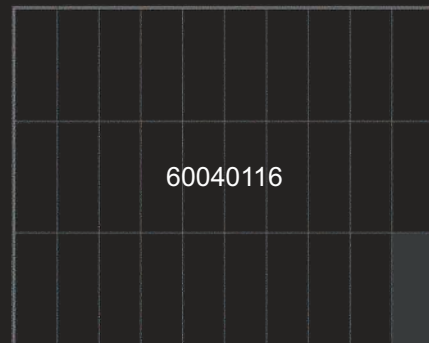
✂ 24 mm 40 x 200



✂ 28 mm 126 x 57



✂ 30 mm 80 x 80



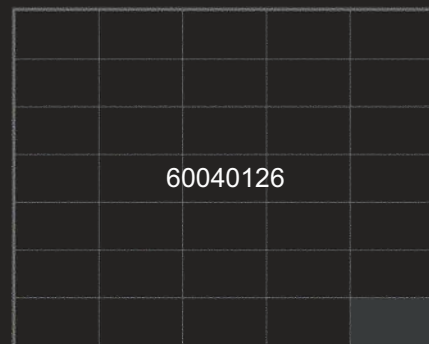
✂ 30 mm 51 x 135



✂ 32 mm 62 x 100



✂ 35 mm 70 x 80



✂ 35 mm 100 x 57



numero di divisioni
 numbers of divisions

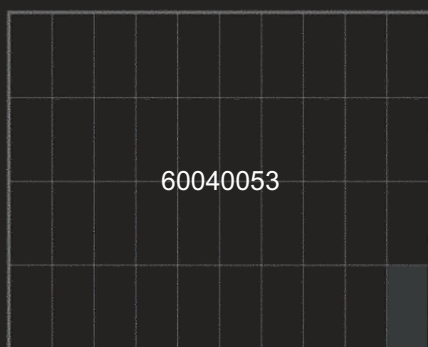


dimensione pezzo singolo
 single piece dimensions



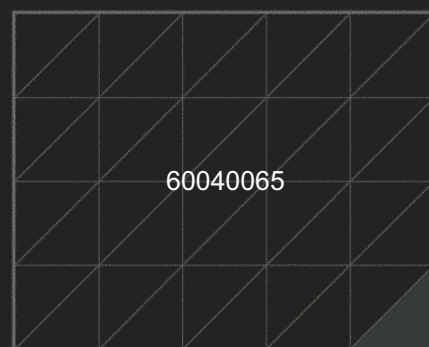
60040083

✂ 36 mm 44 x 126,5



60040053

✂ 40 mm 50 x 100



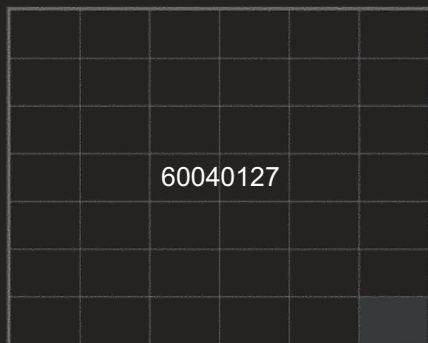
60040065

✂ 40 mm 100 x 100 x 140



60040119

✂ 42 mm 70 x 66



60040127

✂ 42 mm 82 x 57



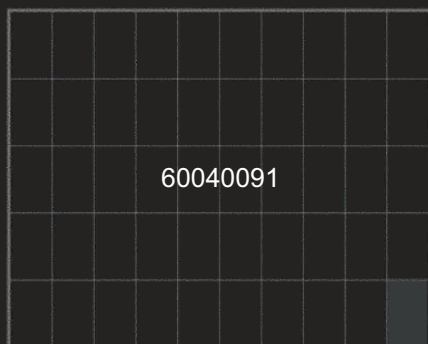
60040084

✂ 48 mm 66,5 x 62



60040104

✂ 48 mm 84 x 49,5



60040091

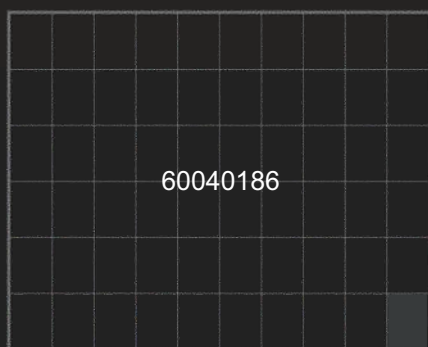
✂ 50 mm 49,5 x 80



60040156

✂ 60 mm 85 x 81 x 117

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ПО ЖЕЛАНИЮ



60040186

✂ 60 mm 50 x 67



60040113

✂ 64 mm 62 x 50

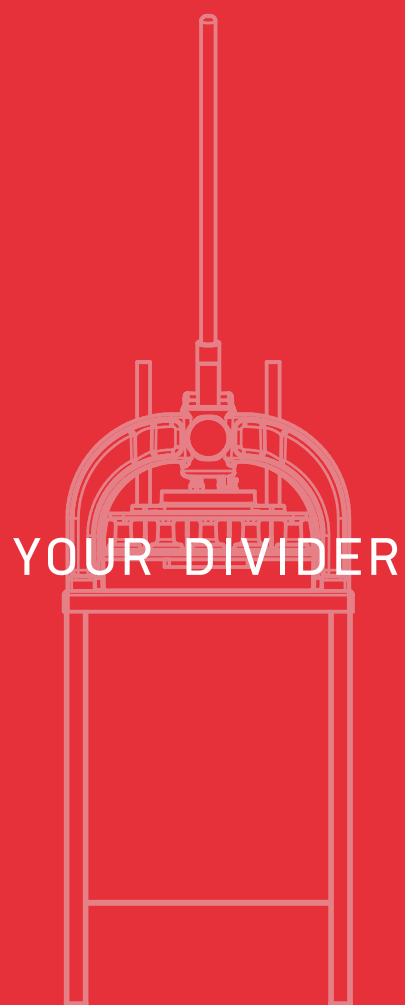


60040060

✂ 80 mm 50 x 50









LA VITA PARTE DAL PANE

LIFE STARTS
WITH THE BREAD

In ogni momento, in qualche parte del mondo, c'è una popolazione che cerca di ripartire. Vitella è attenta alle realtà più tecnologiche, come alle più modeste, per aiutarle nell'attività della panificazione. La spezzatrice manuale è uno strumento facile, durevole, economico, e non necessita di elettricità. L'ideale per partire subito con le tue creazioni.

At any time, in any part of the world, there is a population trying to start again. Vitella is attentive to the most technological circumstances as well as the more modest ones, to help bakery businesses. The manual divider is an easy, long-lasting and economical tool that does not require electricity. It is ideal to immediately get started on your creations.

À tout moment, quelque part dans le monde, une population essaie de repartir. Vitella est à l'écoute des structures les plus technologiques comme des plus modestes, pour les guider dans l'activité de la boulangerie. La diviseuse manuelle est un outil simple, durable, économique et ne nécessite pas d'électricité. La solution idéale pour vous lancer avec vos créations.

En todo momento, en cualquier parte del mundo, hay una población que intenta volver a ponerse en marcha. Vitella está atenta tanto a las realidades más tecnológicas como a las más modestas, para ayudar en la actividad de elaboración del pan. La porcionadora manual es un instrumento fácil, duradero, económico y no necesita electricidad. Ideal para comenzar en seguida con tus creaciones.

Zu jeder Zeit, an jedem Ort auf der Welt, gibt es eine Bevölkerung, die neu starten will. Das Augenmerk Vitellas liegt dabei sowohl auf einer durch Hightech geprägten Arbeitswelt, als auch auf weniger weit entwickelte Wirklichkeiten, um beim Backen stets zur Seite zu sein. Der manuelle Teigteiler ist ein einfaches, langlebiges und wirtschaftliches Werkzeug, das ohne Strom auskommt. Ideal, um sofort mit den eigenen Kreationen loszulegen.

В мире всегда найдутся народы, которые стремятся к развитию. Vitella уделяет внимание как высокотехнологичным решениям, так и более скромным, чтобы всем помочь в хлебопечении. Ручной тестоделитель — это простой, прочный и экономичный инструмент, для работы которого не требуется электричество. Идеально подходит, чтобы незамедлительно приступить к созданию своих творений.

no electricity



needed



MBQ

SPEZZATRICE MANUALE RETTANGOLARE

Manual dividers
Diviseuses manuelles
Teigteiler Manuell
Divisora manuales
Тестоделители Ручные

no electricity



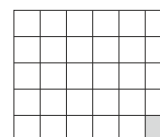
needed



Vasca Rettangolare

Rectangular Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity
	g	g	kg
20	70	400	8



Accessorio Vasca Rettangolare

Rectangular Basin Optional

dimensioni (LxP) dimensions (WxD)	capacità vasca basin capacity
mm	kg
400 x 320	8

MBT

SPEZZATRICE MANUALE TONDA

Manual dividers
Diviseuses manuelles
Teigteiler Manuell
Divisora manuales
Тестоделители Ручные

no electricity

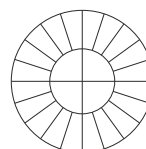


needed



Vasca Tonda Round Basin

divisioni divisions	grammatura min weight min	grammatura max weight max	capacità vasca basin capacity
	g	g	kg
11	110	590	6,5
15	80	430	6,5
18	70	360	6,5
20	60	320	6,5
22	50	300	6,5
30s*	20	130	4
30	40	210	6,5
36	30	180	6,5
52s*	10	60	3



* La versione «s» ha la vasca da 340 mm di diametro / «s» version has a 340 mm diameter basin

Accessorio Vasca Tonda Round Basin Optional

diametro Ø diameter Ø	capacità vasca basin capacity
mm	kg
400	6,5
340 (vers. «s» / «s» version)	4

LA FILOSOFIA DELLA QUALITA'

THE PHILOSOPHY OF QUALITY

Le macchine per la lavorazione di pane e pasta hanno una lunga e celebre tradizione in questo angolo d'Italia; Vitella Srl ha costruito con successo su quel patrimonio, offrendo ai panettieri moderni macchine che vanno oltre il semplice "fare" e offrono, per contro, un'esperienza di design totale che soddisfa l'utente sia per la qualità dei risultati raggiunti e, ancor più, perché trasforma questa particolare fase di preparazione della pasta in una sequenza rapida e fluida. Il tutto presentato in un pacchetto compatto e di grande impatto visivo.

Dough handling machines have a long and celebrated tradition in this corner of Italy; Vitella Srl has successfully built on that heritage to gift modern bakers with machines that move beyond merely "getting the job done" and deliver instead a user experience that is wholly satisfying both for the quality of achieved results and, even more, for transforming this particular step of dough preparation into a fluid sequence. All wrapped in a compact and visually striking package.

Les machines pour l'usinage de pain et de pâte ont une longue et célèbre tradition dans ce coin d'Italie ; Vitella Srl a construit avec succès sur ce patrimoine, et a offert aux boulangers des machines modernes qui vont au-delà du simple « faire » et offrent, par contre, une expérience de design total qui satisfait l'utilisateur par la qualité des résultats atteints, mais encore plus, parce qu'elle transforme cette phase particulière de préparation de la pâte en une séquence rapide et fluide. Le tout présenté dans un paquet compact et de grand impact visuel.

Las máquinas para la elaboración de pan y pasta tienen una tradición larga y conocida en esta parte de Italia; Vitella Srl ha construido con éxito a partir de este patrimonio, ofreciendo a los panaderos modernos máquinas que van más allá del simple "hacer" para asegurar una experiencia de diseño total que satisface al usuario, tanto por la calidad como por los resultados alcanzados; además, transforma esta fase de preparación de la masa en una secuencia rápida y fluida. Todo ello se presenta en un paquete compacto y de gran impacto visual.

Maschinen für die Brot- und Teigwarenverarbeitung haben in dieser Gegend Italiens eine lange und beachtliche Tradition. Vitella Srl hat auf diesem Erbe erfolgreich aufgebaut und stellt den Bäckern moderne Maschinen zur Verfügung, die über das einfache „Machen“ hinausgehen und mit ihrem designvollendeten Gesamtkonzept nicht nur durch die erreichte Produktqualität überzeugen, sondern vor allem auch durch einen schnellen und reibungslosen Ablauf dieser speziellen Phase der Teigverarbeitung. Und das alles in einer kompakten Ausführung mit einer eindrucksvollen Optik.

Машины для изготовления хлеба и макаронных изделий имеют долгую и славную традицию в этом уголке Италии. Компания Vitella Srl успешно унаследовала эту традицию и сегодня предлагает пекарням современное оборудование, которое выходит за рамки обычного "выполнения" задач, вместо этого предлагая воплощение тотального дизайна, который способен удовлетворить потребности заказчика, как благодаря качеству конечного результата, так и, даже в большей степени, благодаря трансформации процесса приготовления теста, делая его более быстрым и связным. Все это заключено в компактном и эффектном корпусе

N.B. le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni, sono indicative anche le produzioni orarie, perchè dipendono sempre dall' organizzazione interna dell' utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato). / **N.B.** min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs; hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment). / **N.B.** Die angegebenen min./max. Stückgrößen sind rein hinweisend und können je nach Aufgehgrad des Teigs variieren; als hinweisend gelten auch die genannten Stundenleistungen, da diese immer von der betriebsinternen Organisation des Benutzers abhängen (in Speziallabors durchgeführte Versuche). / **N.B.** les poids min./max. sont fournis à titre purement indicatif et peuvent varier suivant le degré de levage des pâtons. Il en va de même pour les productions horaires qui dépendent toujours de l'organisation interne de l' utilisateur (tests effectués dans un laboratoire équipé). / **Atención** los números mín./máx, de piezas se facilitan como indicación aproximada y pueden variar en función del grado de fermentación de las masas: también es indicativa la producción por hora ya que depende siempre de la organización interna del usuario (los ensayos han sido realizados en un taller equipado). / Примечание мин./макс. порции указываются исключительно в качестве примера и могут варьировать в зависимости от степени подъема дрожжевого теста. В качестве примера указаны так же значения почасовой производительности, т.к. она всегда зависит от организации производства пользователя (испытания проведены в оборудованной лаборатории).



Intertek

Intertek

Tutte le macchine sono conformi alle Direttive CE (Dir. EMC, Dir. LVD, Dir. RoHS) e alle specifiche EAC, IEC, IECEE e sono prodotte in Italia da Vitella srl. Le macchine sono state sottoposte a prove di Conformità in accordo alla Direttiva EMC presso i Laboratori TÜV Italia Srl.

All the machines are compliant with CE Directives (Dir. EMC, Dir. LVD, Dir. RoHS) and with EAC, IEC, IECEE specifications and are manufactured in Italy by Vitella srl. The machines have been subjected to conformity tests in accordance with the EMC Directive at the TÜV Italia Srl laboratories.

Tutte le macchine sono conformi alle normative ETL (Canada e USA) e sono prodotte in Italia da Vitella srl. Il marchio ETL Listed indica che il prodotto è stato testato da un laboratorio di terza parte accreditato, nel rispetto delle norme di prodotto applicabili (standard ANSI, standard UL, standard CSA, ASTM, NFPA) e dei requisiti minimi di sicurezza, per poter essere venduto e distribuito nel territorio nordamericano.

All machines are in conformity with ETL (Canada and USA) regulations and are manufactured in Italy by Vitella srl. The ETL Listed mark indicates that the product has been tested by an accredited third-party laboratory, in compliance with the applicable product standards (ANSI standards, UL standards, CSA standards, ASTM, NFPA) and the minimum safety requirements, in order to be sold and distributed in North America.

Riproduzione vietata. Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La VITELLA si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche. / Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details of his catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently VITELLA has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.





white art arte bianca

The word **Art** (Arte) is at the very core of being Italian. It encompasses that boundless passion to imagine, build and improve relentlessly that, together with skill and technical ability, make it possible to facilitate work and free creativity. Combined with the adjective **White** (Bianca), it speaks of ancient crafts and faces, those of the baker, pastry chef or pizza chef, who wisely use flour and water to feed the body and spirit of human beings.

This is the **White Art** (Arte Bianca).

WAICO, White Art Italian Companies, is the group created by bringing together the leading Italian companies in the bakery equipment sector, Vitella, Starmix, Effedue and Flamic, which develops professional systems chosen by the best white artists in the world.



vitella



WAICO s.r.l.
info@waicogroup.com
www.vitellasrl.com
Vitella is a brand of WAICO

www.waicogroup.com

