

ARROTONDATRICE A COCLEA

DOUGH
ROUNDER

WAICO
GROUP

DATI TECNICI
technical data



AC1000

- Variatore di velocità cilindro di arrotondamento
- Range di utilizzo min 100 - max 1000 g
- Idratazione massima impasto 70%
- 4 ruote piroettanti - 2 anteriori con freno
- Rounding cylinder speed variator
- Cramage range min 100 max 1000 g
- Max dough hydration 70%
- 4 rotating wheels - 2 front ones with brake



- Coclea con disegno specifico e di dimensioni maggiorate per consentire un'ottimale lavorazione della pallina di pasta

- Screw cylinder specifically designed with larger dimensions in order to get an excellent processing of the bun



WAICO
GROUP

VITELLA È UN BRAND DI WAICO GROUP
www.vitellasrl.com

WAICO srl - Via Scotte, 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) Italia
Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

AD - Matteo Barabà - Graphic ELEVIA

PRODUCT RANGE

Spezzatrici arrotondatrici, arrotondatrici a coclea, spezzatrici e presse
Divider rounders, dough rounders, dividers and presses



vitella

vitella

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

BUN ROUNDING
DIVIDERS

CARATTERISTICHE COMUNI COMMON CHARACTERISTICS

- Idratazione massima impasto 65%
- Range di utilizzo min 12 g - max 500 g (a seconda del gruppo di taglio installato)
- Ruote e piedini stabilizzatori
- Max dough hydration 65%
- Gramage range min 12 g - max 500 g according to the chosen cutting group
- Stabilizing wheels and feet

AUTOMATICHE / AUTOMATIC

- Ciclo, pressata, taglio e arrotondamento automatico e programmabile
- Automatic and programmable pressing, cutting and rounding operations

SPA-A AUTOMATICA È APPROVATA E CERTIFICATA DALL'ASSOCIAZIONE VERA PIZZA NAPOLETANA
SPA-A AUTOMATIC IS APPROVED AND CERTIFIED BY THE ASSOCIAZIONE VERA PIZZA NAPOLETANA



SEMI AUTOMATICHE / SEMI AUTOMATIC

- Ciclo, pressata e taglio automatico programmabile, arrotondamento manuale
- Automatic and programmable pressing and cutting operations, rounding manually carried out



MANUALI / MANUAL

- Ciclo pressata e taglio manuali, arrotondamento semiautomatico
- Manual pressing and cutting cycle, semi-automatic rounding

CARATTERISTICHE COMUNI COMMON CHARACTERISTICS

- Idratazione massima impasto >85%
- Range di utilizzo min 10 g - max 2000 g (a seconda del gruppo di taglio installato)
- Versioni doppio taglio con vasca rettangolare
- Max dough hydration >85%
- Gramage range min 10 g - max 2000 g according to the chosen cutting group
- Double cut versions with rectangular bowl

AUTOMATICHE / AUTOMATIC

- Ciclo, pressata e taglio automatico programmabile
- Versione pressa burro
- 4 ruote piroettanti, 2 anteriori con freno
- Automatic and programmable pressing and cutting operations
- Butter press version
- 4 rotating wheels, 2 front with brake



SEMI AUTOMATICHE / SEMI AUTOMATIC

- Ciclo, pressata e taglio semiautomatico mediante joystick
- Regolatore di pressione (20/40 bar) optional
- Versione pressa burro
- 4 ruote piroettanti, 2 anteriori con freno
- Semi automatic version: pressing and cutting operations carried out by means of a joystick
- Pressure regulator (20/40 bar) option
- Butter press version
- 4 rotating wheels, 2 front with brake



MANUALI / MANUAL

- Ciclo pressata e taglio totalmente manuale
- Manual pressing and cutting operations

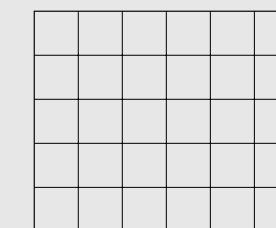


VERSIONI DISPONIBILI AVAILABLE VERSIONS

Vasca rettangolare 20 - 42 divisioni
Vasca rotonda 20 divisioni
Vasca esagonale 19 - 37 divisioni
Rectangular basin 20 - 42 divisions
Round basin 20 divisions
Hexagonal basin 19 - 37 divisions

SPEZZATRICI: VASCHE E GRIGLIE

DOUGH DIVIDERS:
BASINS AND GRIDS



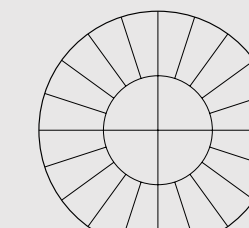
VASCA RETTANGOLARE RECTANGULAR BASIN

- Da 10 a 120 divisioni
- From 10 to 120 divisions
- Min 10 g / Max 2000 g



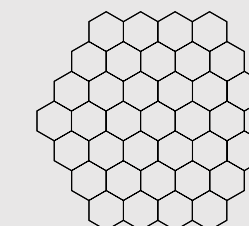
PRESSA BURRO BUTTER PRESS

- Unica (senza divisioni)
- Unique (no divisions)



VASCA ROTONDA ROUND BASIN

- 16 / 20 / 24 divisioni / divisions
- Min 130 g / Max 1200 g



VASCA ESAGONALE HEXAGONAL BASIN

- 19 / 37 / 37s divisioni / divisions
- Min 30 g / Max 500 g



GRIGLIE DI TAGLIO OPTIONAL

- Da 2 a 80 divisioni
- Taglio triangolo (24/40/60 div.)
- Taglio baguette
- Taglio quadrato
- Taglio filone
- Taglio teglia, ecc.

CUTTING GRIDS (OPTION)

- From 2 to 80 divisions
- Triangular shape (24/40/60 div.)
- Baguette shape
- Square shape
- Bread loaf shape
- Baking tray shape, ecc.

