



Spezzatrice esagonale



Hexagonal divider



Diviseuse hexagonale

SE

Spezzatrice a mano a 37 divisioni con sistema di taglio esagonale a nido d'ape, ideale per pane soffiato. Capacità pasta kg 4 circa. Coperchio con fondo in acciaio inox. Gruppo di taglio in acciaio inox. Comandi manuali.

SEI

A 37 divisioni. Adatta per qualsiasi tipo di pane, è indispensabile per il pane soffiato. Macchina a comandi oleodinamici, molto veloce e silenziosa. E' predisposta con un dispositivo per aumentare o diminuire la pressione secondo le esigenze; inoltre è munita di un regolatore di tempo, in modo da poter allargare al massimo anche i pastoni più duri.

Al termine di ogni ciclo lavorativo la macchina si ferma, evitando così il surriscaldamento dell'olio e del motore. Gli organi meccanici sono facilmente accessibili, onde permettere all'operatore di pulire la macchina senza difficoltà.

L'impianto elettrico è completamente isolato dalle altre parti della macchina.

Il cestello ed i coltelli sono in acciaio inox; gli esagoni (57 mm) sono in nylon per evitare scarti di pasta eccessivi. In pratica la macchina non richiede manutenzione.

SEI/L

Macchina come sopra, ma con esagoni maggiorati (60 mm).

SE

A manual divider with 37 divisions and hexagonal honeycomb-type cutting system. Ideal for puffed bread. Dough capacity of approx. 4 kg. Cover with stainless steel bottom. Stainless steel cutting unit. Manual controls.

SEI

At 37 divisions. It is suitable for any types of dough and essential for puffed bread.

A speedy, noiseless, hydraulically controlled machine.

Fitted with a special device to increase or decrease the required pressure; also provided with a control-timer so that even the toughest loaves can be spread.

The machine stops at the end of each cycle thus avoiding both oil and motor overheating. All mechanical components are easily accessible to the operator so that the machine can be cleaned without any difficulties.

The electric installation is totally isolated from the other components.

The basket and the knives are made of stainless steel; the hexagonal pistons (57 mm) are in nylon to avoid excess of dough scraps.

Maintenance is practically not required.

SEI/L

Machine with the same characteristics of the above mentioned one but with hexagon 60 mm.

SE

Diviseuse manuelle à 37 divisions avec système de découpe hexagonale en nid d'abeilles, idéal pour pain soufflé. Capacité pâte de 4 kg. env. Couvercle avec fond en acier inox. Groupe de découpe en acier inox. Commandes manuels.

SEI

À 37 divisions. Adaptée pour n'importe quel type de pain, elle est indispensable pour le pain soufflé.

Machine à commande oléodynamique, très rapide et silencieuse.

Munie de dispositif pour augmenter ou diminuer la pression selon les exigences; pourvue aussi de régulateur du temps, de façon à pouvoir étendre au maximum même les pâtes plus dures.

À la fin de chaque cycle de travail la machine s'arrête, évitant ainsi le surchauffage de l'huile et du moteur. Les parties mécaniques sont aisément accessibles, pour permettre à l'opérateur de nettoyer la machine sans difficulté.

Le système électrique est complètement isolé des autres parties de la machine.

La panier et les couteaux sont en acier inox; les hexagones (57 mm) sont en nylon pour éviter des déchets de pâte excessifs. La machine n'a pratiquement besoin d'aucun entretien.

SEI/L

Machine avec les mêmes caractéristiques que le susdit modèle, mais avec hexagones majorés (60 mm.).

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur kW	Divisioni Cuts Divisions Pcs.	Capacità pasta Dough capacity Capacité pâte kg	Massa con imballo Mass with packaging Masse avec emballage kg	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Dimensioni Size Dimensions (LPH) mm
SE	-	37	4000 ~	240	220	800 x 500 x 1150
SEI	1.1	37	4000 ~	295	275	600 x 500 x 1040
SEI/L	1.1	37	4500 ~	295	275	600 x 500 x 1040

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: sottoriva@sottoriva.com