



NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

 **SPEZZATRICE AUTOMATICA
PRESSABURRO**

 **AUTOMATIC BUTTER
PRESSING MACHINE**

 **MACHINE AUTOMATIQUE
PRESSE-BEURRE LA PÂTE**



PRESSABURRO VERNICIATA
BUTTER PRESSING MACHINE PAINTED
PRESSE-BEURRE VERNIE



OCS
Oil Control System

La macchina, dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta. È un macchinario ideale e insuperabile per la pressata di blocchi rettangolari di pasta o margarina... L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella pressata di ogni pezzo. Ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia. Il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per cestello, nylon alimentare per il piano di lavoro.

PRESSABURRO INOX BUTTER PRESSING MACHINE STAINLESS STEEL PRESSE-BEURRE INOX



OCS
Oil Control System

The machine, easy to use but very strong has a total hydraulic working, it is very fast and silent. The automatic lid drawbar system allows a silent and perfect gripping of the hook on the total safety and noiseless. Ideal for pressing rectangular blocks of dough or butter/margarine. The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect pressing for each piece. At the end of each working cycle the machine stops, in order to avoid the overheating of the motor, the oil and energy consumption. The inside of the machine gives a very good hygiene guarantee thanks to the high quality products as the stainless steel aisi 304 for basket, and alimentary nylon for the working surface.



Gancio chiusura coperchio
Hook for lid
Crochet du couvercle



Piano di lavoro
Working surface
Surface du travail



Particolare cassetta
Control box
Boitier eletrique

La Machine est d'emploi facile mais robuste, très rapide et silencieuse à commandes Hydrauliques. Système d'accrochage du couvercle automatique pour garantir une fermeture silencieuse et sûre. Idéale pour presser des blocs rectangulaire du pâte ou beurre/margarine. Elle est équipée avec un équipement électrique digital complètement isolé; avec un temporisateur digital afin de pouvoir adapter la machine à toutes le pâtes pour obtenir la plus grande précision du pressé pour chaque pièce. Au terme de chaque cycle de travail, la machine s'arrête afin d'éviter le surchauffe de l'huile du moteur et inutile consommation de courant. L'intérieur du machine donne une ultérieure garantie d'hygiène parce-que on utilise produits d'haute qualité, par exemple le panier est en acier inox aisi 304, nylon alimentaire pour le surface du travail.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI:

Ingombro ridotto.
Silenziosità Notevole.
Stabilità ottimale.
Cestello in Acciaio Inox 304.
Piano di lavoro in Nylon Alimentare.
Serie di ruote per favorire gli spostamenti.

L'altezza ottimale del piano-lavoro semplifica l'estrazione del prodotto a fine ciclo. La macchina, di facile pulizia e manutenzione, è costruita nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza e igiene. A richiesta si predispongono il funzionamento con voltaggi speciali. Prodotti, componenti e materiali, nonché le lavorazioni, sono Made in Italy.
La macchina viene fornita nella versione standard verniciata.

FEATURES AND ADVANTAGES:

Greatly reduced dimensions.
Silent machine.
Perfect stability.
Basket in stainless steel aisi 304 .
Working surface in alimentary nylon.
Set of wheels that help the movement of the machine.

The working plane is at the perfect height.
The machine is easy to clean and requires no maintenance.
Specification machine, that is constructed following the safety and hygiene specifications into operation.
At request we can furnish special voltages.
Products and productions Made in Italy.
The standard machine is painted.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES:

L'espace est réduit.
Machine très silencieuse.
Stabilité optimale.
Le panier en acier inox aisi 304.
Le surfacé du travail sont en nylon alimentaire.
Elle a des roulettes pour faciliter sa mouvement.

Le plan du travail se trouve à hauteur optimale.
Machine d'emploi facile qui n'as pas besoin d'aucun entretien.
Machine a norme ce fabriquée avec le normatives de sécurité et hygiène.
On peut fournir des différents voltages.
Produits et travailles Made in Italy.
La machine standard est fournie vernie.



STANDARD
VERSION

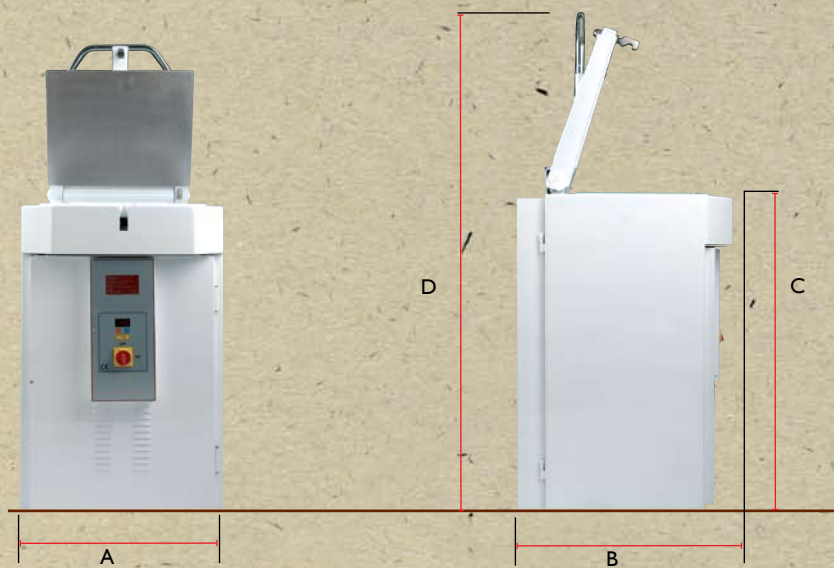


OPTIONAL
INOX
OPTIONAL



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉE TECHNIQUES

		Vers. VERNICIATA	Vers. INOX	
Divisioni Divisions Divisions	pezzi pieces pièces	20	20	
Profondità piatto Depth of plate Profondeur du plat	mm.	135	135	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	24	24	
Peso Weight Poids	kg.	350	350	
Assorbimento standard Electrical input standard Capacite d'absorption standard	Kw	1,5	1,5	
Larghezza Width Largeur	mm.	660	730	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	650	700	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	1160	1050	C
Altezza con coperchio aperto Height with open lid Hauteur avec couvercle ouvert	mm.	1640	1670	D



- Il costruttore si riserva il diritto di procedere a tutte le modifiche dei modelli o delle caratteristiche sopra riportate senza preavviso.
- The manufacturer reserves the right to modify without notice any of the abovementioned machinery or characteristics.
- Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification aux modèles ou aux caractéristiques ci-dessus décrits sans aucun préavis.

NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

24060 CIVIDINO di Castelli Calepio (BG) ITALY
VIA DELLA REPUBBLICA, 25
TEL. +39 030 74.35.017 - 74.35.178 - 74.35.094
FAX. +39 030 74.35.040
novapan@novapan.com