

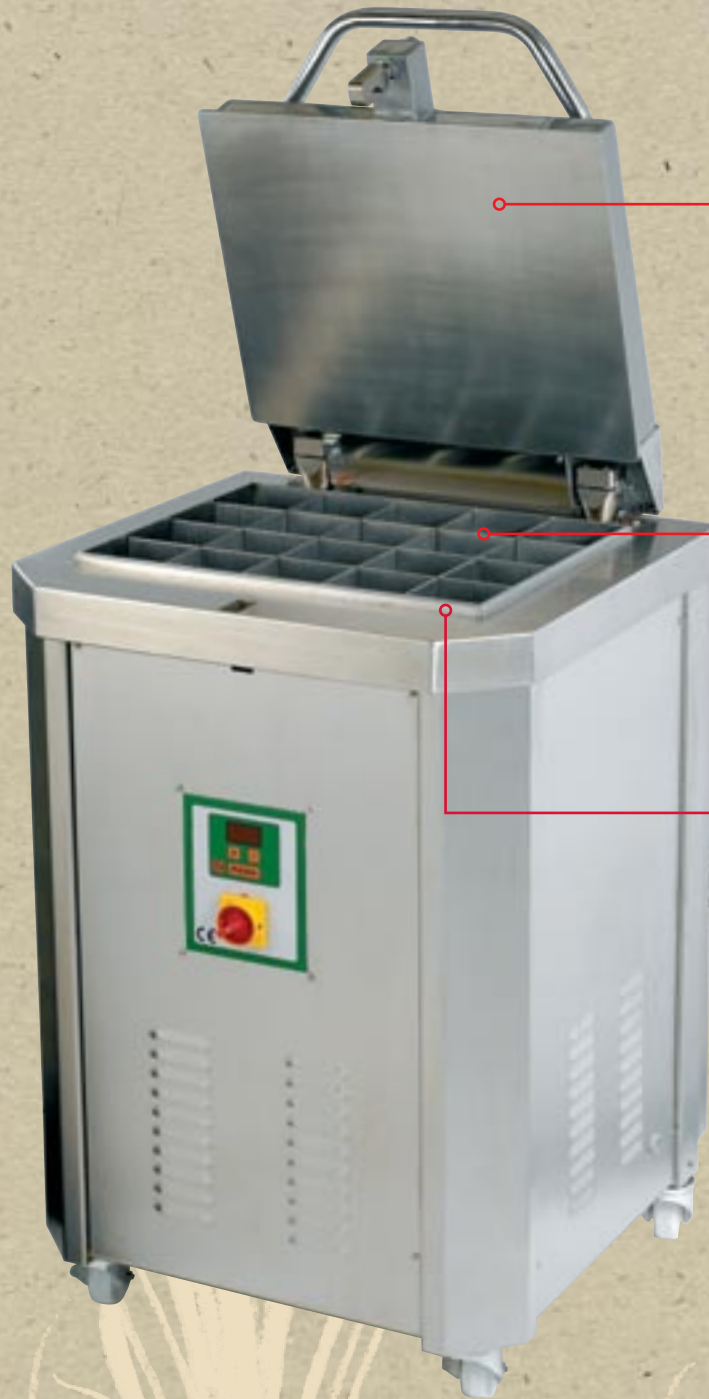
# NV 10/20      NV 10/20 M



**10** pezzi, pièces, pièces.



**20** pezzi, pièces, pièces.



PIANO  
IN ACCIAIO INOX 8 mm

PLANE  
IN STAINLEES STEEL 8 mm

PLAN  
EN ACIER INOX 8 mm

COLTELLI  
IN ACCIAIO INOX

KNIVES  
IN STAINLEES STEEL

COUTEAUX  
EN ACIER INOX

CESTELLO  
IN ACCIAIO INOX

BASKET  
IN STAINLEES STEEL

PANIER  
EN ACIER INOX

**OCS**  
Oil Control System



La macchina, coperta da brevetto, assolve con estrema facilità, ad una duplice ed importante funzione, diversamente operata da ben 2 diversi macchinari. L'eccezionalità delle sue prestazioni è esaltata dal cambio automatico per la scelta del taglio/pezzatura (pezzo 10/20-15/30-24/48) mediante una semplice pressione dell'apposito pulsante. Il suo funzionamento è 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. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto. 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 coltelli e cestello, nylon alimentare per i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.

# NV 15/30



PIANO  
IN ACCIAIO INOX 8 mm

PLANE  
IN STAINLEES STEEL 8 mm

PLAN  
EN ACIER INOX 8 mm

COLTELLI  
IN ACCIAIO INOX

KNIVES  
IN STAINLEES STEEL

COUTEAUX  
EN ACIER INOX

CESTELLO  
IN ACCIAIO INOX

BASKET  
IN STAINLEES STEEL

PANIER  
EN ACIER INOX



**15** pezzi, pieces, pièces.



**30** pezzi, pieces, pièces.

**OCS**  
Oil Control System



The patented machine, solve a main and double function that usually is operated by two different machineries. It is provided with a push button for the automatic change of the pieces (pieces 10/20-15/30-24/48) that exalts his services. It has a total hydraulic working ;the automatic lid drawbar system allows a silent and perfect gripping on the total safety. The digital wiring is completely isolated and it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect weight 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 knives and basket, and alimentary nylon for the squares that are worked by ourselves on a machining center in order to avoid excess discards of dough and guarantee a good accuracy on the assembly system.

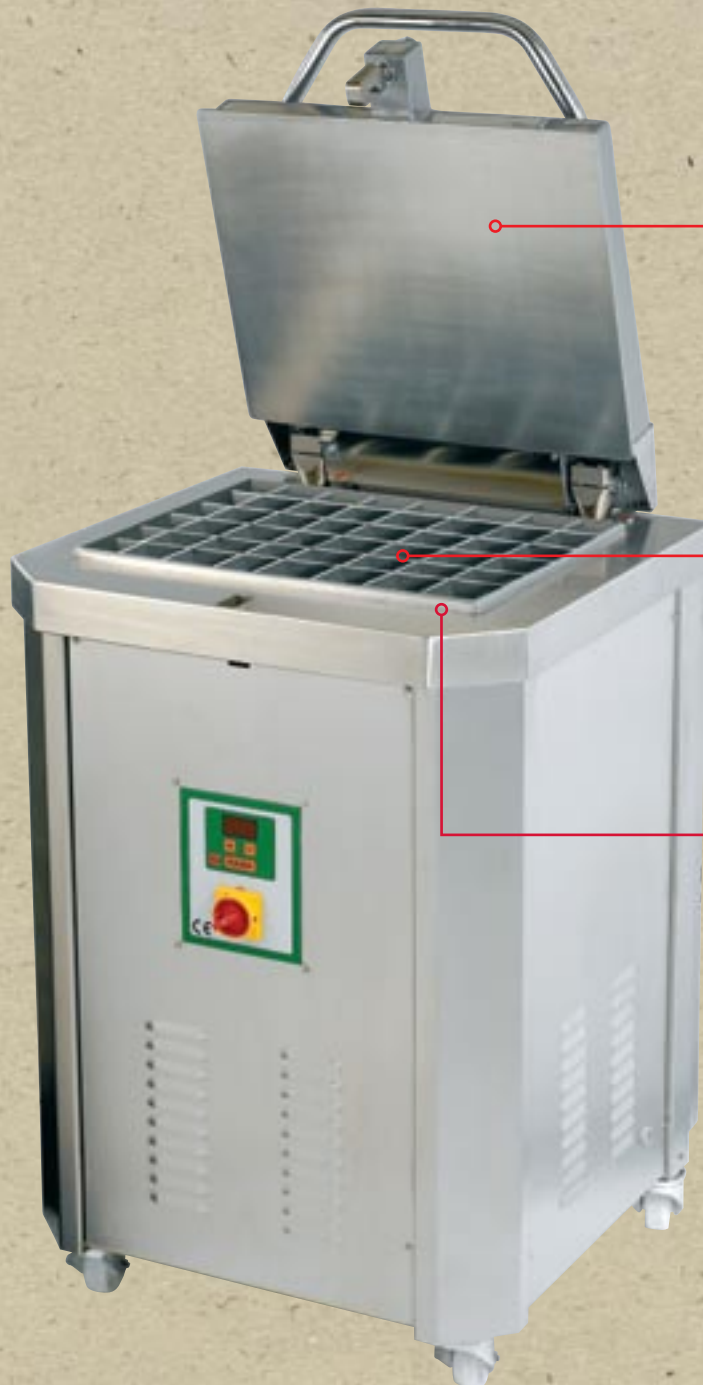
# NV 24/48



**24** pezzi, pièces, pièces.



**48** pezzi, pièces, pièces.



PIANO  
IN ACCIAIO INOX 8 mm

PLANE  
IN STAINLEES STEEL 8 mm

PLAN  
EN ACIER INOX 8 mm

COLTELLI  
IN ACCIAIO INOX

KNIVES  
IN STAINLEES STEEL

COUTEAUX  
EN ACIER INOX

CESTELLO  
IN ACCIAIO INOX

BASKET  
IN STAINLEES STEEL

PANIER  
EN ACIER INOX

**OCS**  
Oil Control System



La machine brevetée a une double et importante fonction qui habituellement est opérée par deux différentes machines. Elle est munie d'un poussoir pour changer les pièces (pièces 10/20-15/30-24/48) qui la rendent unique et exceptionnelle dans les services. Son fonctionnement est à commandes hydrauliques ; le système d'accrochage du couvercle est automatique pour garantir une fermeture silencieuse et sûre. Elle est équipée avec un équipement électrique digital complètement isolé ; Elle a aussi un temporisateur digital afin de pouvoir adapter la machine à toutes les pâtes. 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 de la machine donne une ultérieure garantie d'hygiène parce que on utilise produits d'haute qualité, par exemple le panier et les couteaux sont en acier inox aisi 304, les taloches sont en nylon alimentaire et sont construits avec centre d'usinage pour éviter des déchets de pâte en excès et pour garantir la plus grande précision pendant l'assemblage.

### **CARATTERISTICHE E VANTAGGI:**

Ingombro ridotto.  
Silenziosità Notevole.  
Stabilità ottimale.  
Coltelli in Acciaio Inox 304.  
Cestello in Acciaio Inox 304.  
Quadri 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 (Direttiva Macchine CE).

A richiesta si predispone il funzionamento con voltaggi speciali.

Prodotti, componenti e materiali, nonché le lavorazioni, sono Made in Italy.

**La macchina viene fornita nella versione standard verniciata.  
Optional acciaio inox.**

### **FEATURES AND ADVANTAGES:**

Greatly reduced dimensions.  
Silent machine.  
Perfect stability.  
Knives in stainless steel aisi 304.  
Basket in stainless steel aisi 304.  
Squares 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; stainless steel version is optional.**

### **CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES:**

L'espace est réduit.  
Machine très silencieuse.  
Stabilité optimale.  
Les couteaux sont en acier inox aisi 304.  
Le panier en acier inox aisi 304.  
Les taloches 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.

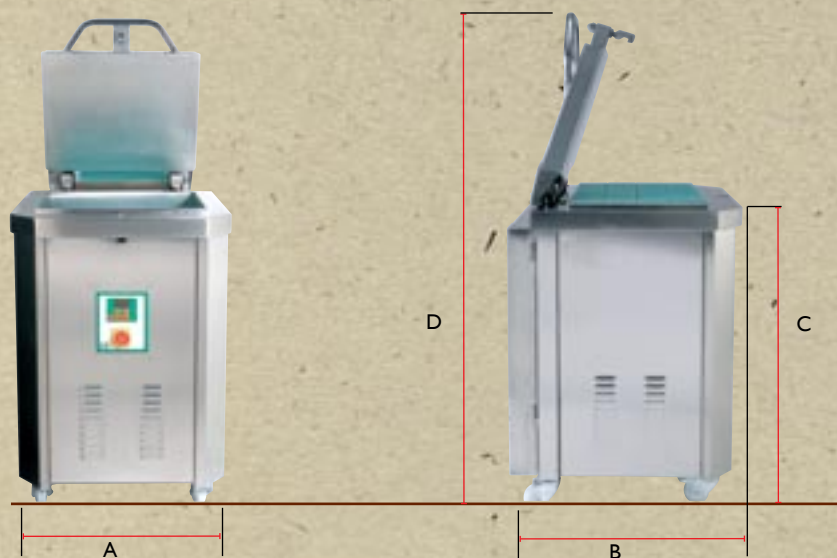
Produits et travailles Made in Italy.

**La machine standard est fournie vernie ; la version en acier inox est option.**



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉE TECHNIQUES**

		<b>Mod. NV 10/20</b>	<b>Mod. NV 10/20 M</b>	<b>Mod. NV 15/30</b>	<b>Mod. NV 24/48</b>	
Divisioni Divisions Divisions	pezzi pieces pièces	10/20	10/20	15/30	24/48	
Lato quadrato Side of square Côté carré	mm.	100x100 100x200	100x100 100x200	80x80 80x160	62x66 62x132	
Profondità piatto Depth of plate Profondeur du plat	mm.	100	150	100	100	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	16	20	16	16	
Pezatura min. Min. piece weight Taille min.	gr.	a 10 pz. 200 a 20 pz. 100	a 10 pz. 200 a 20 pz. 100	a 15 pz. 140 a 30 pz. 70	a 24 pz. 100 a 48 pz. 40	
Pezatura max. Max. piece weight Taille max.	gr.	a 10 pz. 1600 a 20 pz. 800	a 10 pz. 2000 a 20 pz. 1000	a 15 pz. 1100 a 30 pz. 550	a 24 pz. 700 a 48 pz. 350	
Assorbimento Electrical input Capacité d'absorption	kw.	1,1	1,1	1,1	1,1	
Peso Weight Poids	kg.	350	350	350	350	
Larghezza Width Largeur	mm.	730	730	730	730	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	700	700	700	700	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	1050	1050	1050	1050	C
Altezza con coperchio aperto Height with open lid Hauteur avec couvercle ouvert	mm.	1670	1670	1670	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**

**NOVAPAN**  
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

-  **SPEZZATRICE AUTOMATICA  
QUADRA A DOPPIO TAGLIO**
-  **AUTOMATIC AND ELECTRONIC  
CONTROLLED DIVIDING MACHINE  
WITH SQUARE MOULDS DOUBLE CUT**

-  **MACHINE AUTOMATIQUE À COUPER  
LA PÂTE AVEC MOULE CARRÉ ET  
COMMANDE ÉLECTRONIQUE  
DOUBLE CUPE**

**NV 10/20 - NV 10/20 M  
NV 15/30 - NV 24/48**



PATENTED - BREVETEE -  
BREVETTATA