



NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

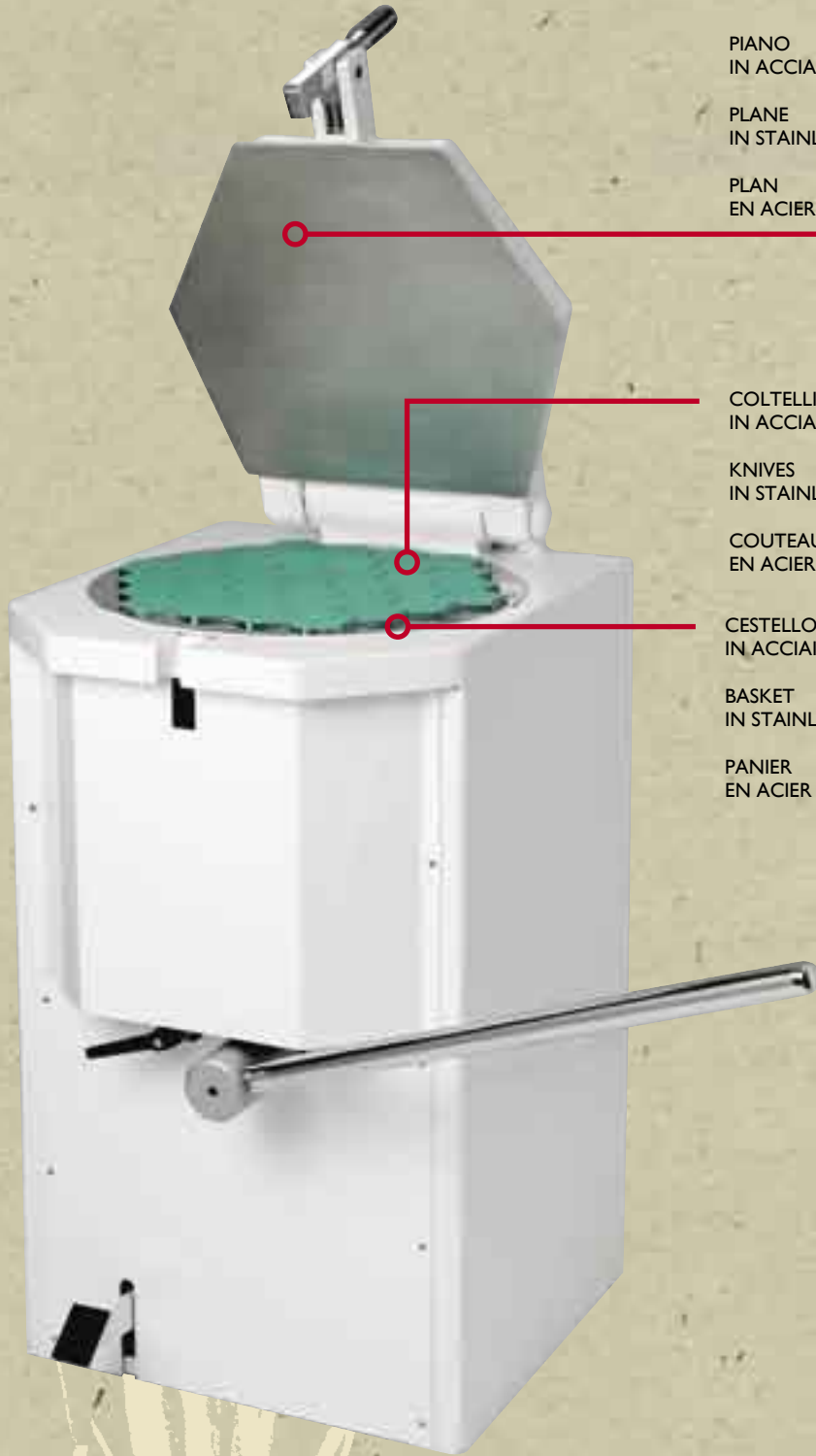
 **SPEZZATRICE MANUALE
ESAGONALE**

 **MANUALLY HEXAGONAL
CONTROLLED DIVIDING MACHINE**

 **MACHINE HEXAGONALE
MANUELLE À COUPER LA PÂTE**

MAN 37/60





PIANO
IN ACCIAIO INOX DA 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

La macchina, dalla robusta struttura ed estrema semplicità d'uso, ha funzionamento completamente meccanico, regolato da comandi esclusivamente manuali. La robusta impugnatura del gancio del coperchio assicura una chiusura manuale perfetta, sia pure semplice, ma estremamente sicura, tale da garantire la massima riduzione degli scarti di pasta.

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 gli esagoni che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.

The machine, easy to use but very strong, has a total mechanical system with manual controls. The manual locking of the lid is simple and safety thanks to the rugged handgrip of the hook. 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 hexagons 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.

Cette machine d'emploi facile mais très robuste a un fonctionnement mécanique avec commandes manuelles. La fermeture manuelle du couvercle est simple et sûre parce-que la branche du système d'accrochage est robuste. L'intérieur du machine donne une ultérieure garantie d'hygiène parce-que on utilise produits d'haute qualité par exemple le panier est les couteaux sont en acier inox aisi 304, les hexagones sont en nylon alimentaire et sont construits avec centre d'usinage pour éviter des déchets de pâte en excès et pour garantir la major précision pendant l'assemblage.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI:

Ingombro ridotto.
Robusta struttura.
Coltelli in Acciaio Inox 304.
Cestello in Acciaio Inox 304.
Esagoni in Nylon Alimentare.

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).
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.
Strong machine.
Knives in stainless steel aisi 304.
Basket in stainless steel aisi 304.
Hexagons in alimentary nylon.

The working plane is at the perfect height allowing the simple extraction of the product.
The machine is easy to clean and requires no maintenance.
Ce specification machine, that is constructed following the safety and hygiene specifications into operation.
Products and productions Made in Italy.
The standard version is painted.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES:

L'espace est réduit.
Structure robuste.
Le panier est en acier inox aisi 304.
Les couteaux sont en acier inox aisi 304.
Les hexagones sont en nylon alimentaire.

Le plan du travail se trouve à hauteur optimale pour faciliter l'extraction du produit.
La machine d'emploi facile n'as pas besoin d'aucun entretien.
Machine a norme CE fabriquée avec le normatives de sécurité et hygiène.
Produits et travailles Made in Italy
La machine standard est fournie vernie.



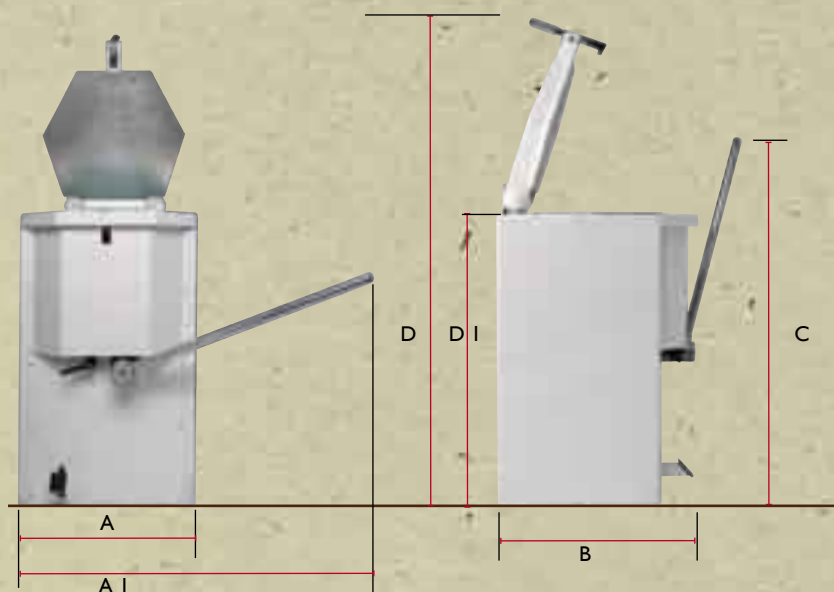
DATI TECNICI

TECHNICAL DATA DONNÉE TECHNIQUES



MAN 37/60

Divisioni Divisions Divisions	pezzi pieces pièces	37	
Altezza esagono Side of hexagon Hauteur hexahone	mm.	60	
Profondità piatto Depth of plate Profondeur du plat	mm.	60	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	5,500	
Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	gr.	45	
Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	gr.	140	
Peso Weight Poids	kg.	200	
Larghezza Width Largeur	mm.	510	A
Larghezza con manico esterno Width with external lever Largeur avec levier à l'extérieur	mm.	950	A 1
Lunghezza Length Longueur	mm.	590	B
Altezza Height Hauteur	mm.	1120	C
Altezza con coperchio aperto Height with open lid Hauteur avec couvercle ouvert	mm.	1470	D
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	950	D1



- 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