



NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

 **SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA
IDRAULICA QUADRA**

 **HIDRAULIC SEMIAUTOMATIC
DIVIDING MACHINE**
with square moulds

 **MACHINE HYDRAULIQUE
SEMIAUTOMATIQUE À COUPER LA PÂTE**
avec moule carré

SA 20 - SA 20 M - SA 30





OCS
Oil Control System



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 e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento idraulico. E' un macchinario ideale e insuperabile per la "tranciatura" di pasta molle per una panificazione speciale di baguette, filoni e ciabatte ...

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.

L'impianto elettrico e' completamente protetto, isolato; munito di protezione magneto-termica del motore.

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.

The machine, easy to use but very strong has a total hydraulic working, it is very fast and silent. Ideal for cutting soft dough shapes for "baguettes", "filoni" and "ciabatte".

The manual locking of the lid (a) is simple and safety thanks to the rugged handgrip of the hook.

The wiring (c) that has a magnetothermal protection of the motor and it is completely isolated.

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.

La Machine est d'emploi facile mais robuste, très rapide et silencieuse à commandes Hydrauliques. Idéale pour couper la pâte pour baguettes et pour autres formes de pain.

La fermeture manuelle du couvercle est simple et sûre parce-que la branche du système d'accrochage est robuste (a).

L'installation électrique (c) est complètement isolé et il est fourni d'une protection magnétothermique du moteur.

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 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.

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.
Ce 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:

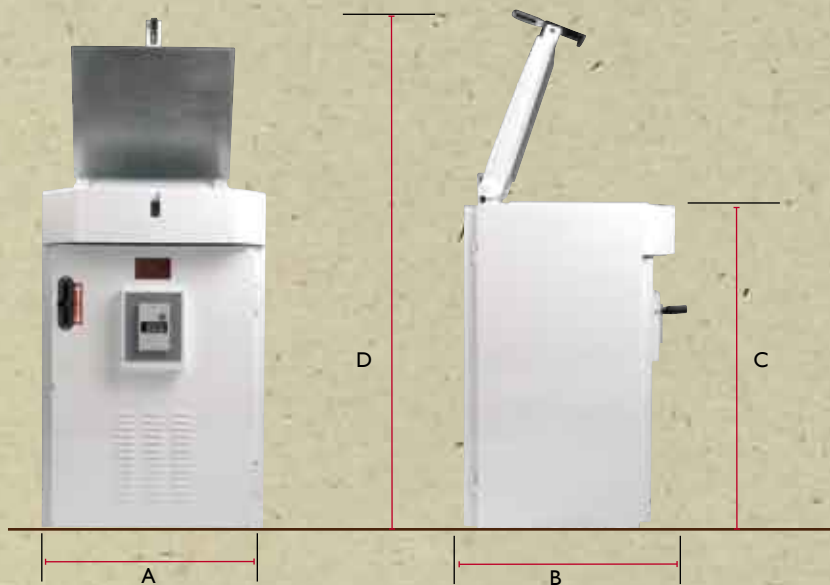
L'espace est réduit.
Machine très silencieuse.
Stabilité optimale.
Les couteaux sont en acier inox aisi 304.
Le panier en acier inox aisi 304.
Les taloches sont en nylon alimentaire.
Elle a des roulettes pour faciliter sa mouvement.

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.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉE TECHNIQUES

		SA 20	SA 20M	SA 30	
Divisioni Divisions Divisions	pezzi pieces pièces	20	20	30	
Lato quadrato Side of square Côté carré	mm.	100	100	80	
Profondità piatto Depth of plate Profondeur du plat	mm.	100	150	100	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	16	24	16	
Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	gr.	150	150	90	
Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	gr.	800	1200	550	
Peso Weight Poids	kg.	330	330	330	
Assorbimento Electrical input Capacité d'absorption	Kw	1,5	1,5	1,1	
Larghezza Width Largeur	mm.	650	650	650	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	660	700	660	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	1100	1100	1100	C
Altezza con coperchio aperto Height with open lid Hauteur avec couvercle ouvert	mm.	1640	1640	1640	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