

SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA ESAGONALE SEMI-AUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER

- Ideale per la spezzatura della pasta
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304 per coltelli e settori
- Nylon alimentare
- L'impugnatura del gancio del coperchio garantisce una chiusura semiautomatica sicura e garantisce una riduzione degli scarti di pasta

- *Ideal for dough dividing*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel for knives and sectors*
- *Food contact nylon*
- *The grip of the lid hook guarantees a safe semiautomatic closure and also a reduction of dough waste*



EXA-60
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	37
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	70
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	5.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	45
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	160

EXA-60



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



ENERGY
SAVING



FOOD
NYLON



AISI 304
STAINLESS STEEL

SPEZZATRICE AUTOMATICA ESAGONALE AUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER

- Ideale per la spezzatura della pasta
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Elettronica digitale protetta e temporizzatore per precisione nella grammatura
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304
- Nylon alimentare
- Precisione di peso nella spezzatura

- *Ideal for dough dividing*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Digital electronic system and timer for grammage precision*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *Weight precision in dividing step*



19/80
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version



37/57
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version



37/60
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version



37/65
ESAGONALE

versione optional acciaio inox /
stainless steel optional version

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	19	37	37	37
Altezza Esagoni / Hexagons high	mm.	80	57	60	65
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	70	70	70	70
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	4.800	5.000	5.500	6.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	70	40	45	50
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	220	130	160	190



NVB 60
HP 1,5



NVE 19/57/60/65
HP 1,5



NVS 19/57/60
HP 1



ENERGY
SAVING



SPEEDY AND
QUIET



AVAILABLE
4.0 INTERFACE



HYDRAULIC
FUNCTIONING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA SQUARE AUTOMATIC DIVIDING MACHINE

- Ideale per la spezzatura della pasta
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Elettronica digitale protetta e temporizzatore per precisione nella grammatura
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304
- Nylon alimentare
- Precisione di peso nella spezzatura

- *Ideal for dough dividing*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Digital electronic system and timer for grammage precision*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *Weight precision in dividing step*



NVE 20

solo versione verniciata
only painted version



NVE 20 M

solo versione verniciata
only painted version



NVE 30

solo versione verniciata
only painted version

NVE

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	20	20	30
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	100	150	100
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	16	24	16
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	150	150	90
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	800	1.200	550



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



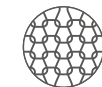
ENERGY
SAVING



AVAILABLE
4.0 INTERFACE



AISI 304
STAINLESS STEEL

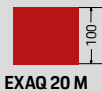


FOOD
NYLON

SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA QUADRA
SQUARE SEMIAUTOMATIC DIVIDING MACHINE

- Ideale per spezzare pasta molle per baguette, filoni e ciabatte
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza, silenziosità e riduzione degli scarti
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304 per i coltelli
- Nylon alimentare
- L'impugnatura del gancio del coperchio garantisce una chiusura semiautomatica sicura e garantisce una riduzione degli scarti di pasta

- *Ideal for soft dough dividing for baguettes, ciabatta and loaf*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *The grip of the lid hook guarantees a safe semiautomatic closure and also a reduction of dough waste*



EXAQ 20 M

solo versione verniciata
only painted version



EXAQ 30

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	20	30
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	150	100
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	24	16
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	150	90
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	1.200	550

EXAQ



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA DOPPIO TAGLIO SQUARE AUTOMATIC DIVIDING MACHINE DOUBLE CUT

- Adatta per spezzare pasta molle, lievitata, ideale per Panettoni
 - Cambio pezzi automatico
 - Funzione pressaburro
 - Struttura robusta e semplice da usare
 - Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
 - Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
 - Elettronica digitale protetta con temporizzatore per precisione nella grammatura
 - Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
 - Acciaio inox AISI 304
 - Nylon alimentare
 - Precisione di peso nella spezzatura
- *Ideal for soft and leavened dough dividing, ideal also for "Panettoni"*
 - *Automatic pieces change*
 - *Butter press functioning*
 - *Strong structure and easy to use*
 - *Hydraulic functioning, fast and silent*
 - *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
 - *Digital electronic system and timer for grammage precision*
 - *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
 - *AISI 304 stainless steel*
 - *Food contact nylon*
 - *Weight precision in dividing step*



NV 10/20

optional acciaio inox
stainless steel optional



NV 10/20 M

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



NV 10/20 M
SWEET SYSTEM

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



NV 15/30

optional acciaio inox
stainless steel optional



NV 24/48
(solo su ordinazione)

optional acciaio inox
stainless steel optional

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	10/20	10/20	10/20	15/30	24/48
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	100	150	150	100	100
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	16	20	20	16	16
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	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
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	A 10 pz: 1.600 A 20 pz: 800	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 15 pz: 1.100 A 30 pz: 550	A 24 pz: 700 A 48 pz: 350



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



AVAILABLE
4.0 INTERFACE



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE AUTOMATICA PRESSABURRO AUTOMATIC BUTTER PRESSING MACHINE

- Ideale per pressare blocchi rettangolari di pasta o burro
 - Struttura robusta e semplice da usare
 - Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
 - Elettronica digitale protetta con temporizzatore per precisione massima
 - Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
 - Acciaio inox AISI 304
 - Nylon alimentare
- *Ideal for pressing rectangular blocks of dough or butter*
 - *Strong structure and easy to use*
 - *Hydraulic functioning, fast and silent*
 - *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
 - *Digital electronic system and timer for grammage precision*
 - *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
 - *AISI 304 stainless steel*
 - *Food contact nylon*

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Profondità Piatto / <i>Depth of plate</i>	mm.	135
Capacità Pasta / <i>Capacity of dough</i>	Kg.	24
Dimensione Cestello / <i>Basket dimensions</i>	mm.	512 x 409

optional acciaio inox
stainless steel optional



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



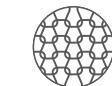
AVAILABLE
4.0 INTERFACE



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA PRESSABURRO SEMI-AUTOMATIC BUTTER PRESSING MACHINE

- Ideale per pressare blocchi rettangolari di pasta o burro e tagliare pasta molle
 - Struttura robusta e semplice da usare
 - Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
 - Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
 - Acciaio inox AISI 304
 - Nylon alimentare
 - Dispositivo di scorrimento che funge anche da carrello per il deposito delle griglie (fino a 5)
 - Carrello facilmente agganciabile e sganciabile, montato su ruote per maggiore comodità
 - Griglia in acciaio inox AISI 304, lavabile in lavaoggetti
- *Ideal for pressing rectangular blocks of dough or butter, and for cutting soft dough*
 - *Strong structure and easy to use*
 - *Hydraulic functioning, fast and silent*
 - *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
 - *AISI 304 stainless steel*
 - *Food contact nylon*
 - *Sliding device that operates also as trolley for grids storage (max 5 pcs)*
 - *Easy to clasp and unhook trolley, equipped with wheels for great comfort*
 - *AISI 304 Stainless steel grids, washable in dishwasher*

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Capacità pasta lievitata / *Capacity of leavened dough* min. **3000** gr. / max **20000** gr.
 Profondità Piatto / *Depth of plate* mm. **135**
 optional griglie / *Optional grids* (rif. pag. 22-23)

solo versione verniciata, optional griglie e carrello portagriglie
 only painted version, optional grids and trolley for grids



HYDRAULIC
FUNCTIONING



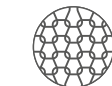
EASY
CLEANING



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON