

spezzatrici esagonali automatiche e semiautomatiche

automatic and semi-automatic hexagonal dividers

diviseuse automatique et semi-automatique hexagonal cortadoras/porcionadoras automatica y semiautomatica exagonal

ITA

Macchina a comandi oleodinamici, veloce e silenziosa, adatta alla tranciatura di paste per panini, rosette e dolci. La pressatura viene regolata in funzione del tipo di pasta da lavorare; un temporizzatore permette di spianare anche i pastoni più duri. Dopo ogni ciclo di lavoro la macchina si ferma evitando così il surriscaldamento della centralina idraulica. Gli organi meccanici sono essenziali e facilmente accessibili per una rapida ed efficace pulizia, infatti la macchina è praticamente esente da manutenzione. Le parti elettriche sono isolate e separate dagli altri organi. Cestello e coltelli, autopulenti, sono in acciaio inox. Disponibile nei modelli MSE (37 pezzi da 30 a 130 grammi) e MSEM (37 pezzi da 40 a 150 grammi).

ENG

Hydraulically controlled machine, quick and silent, suitable for the cutting of doughs for rolls and cakes. The pressure is regulated according to the type of dough and processing; a timer makes possible the stretching out of tougher doughs. The machine stops after the completion of each work cycle to avoid overheating of the hydraulic unit. Essential mechanical organs accessible for the rapid and efficient cleaning, in fact the machine is almost maintenance-free. Electrical parts are insulated separate from all other components. The self-cleaning bowl and knives are in stainless steel. Available on models MSE (37 pieces from 30 to 130 grams) and MSEM (37 pieces from 40 to 150 grams).

FRA

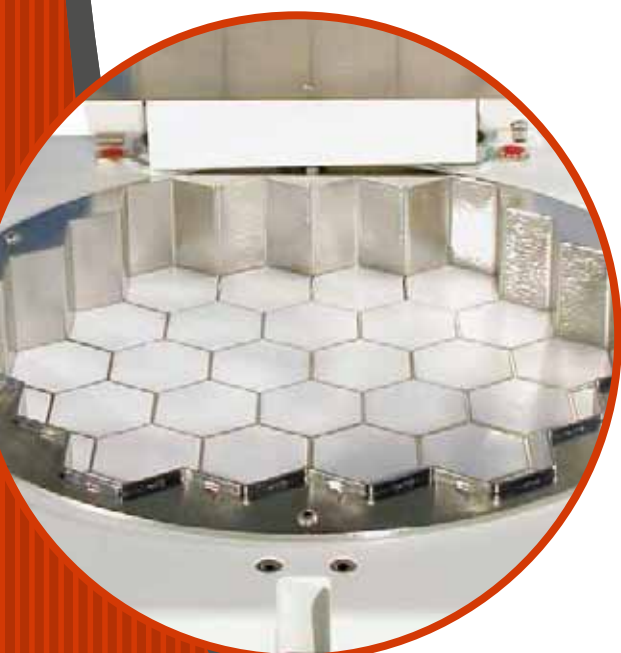
Machine à commandes hydrauliques, rapide et silencieuse, indiquée pour la coupe de pâte pour petit pain gateaux. Le pressage se règle en fonction du type de pâte à travailler; un temporisateur permet de travailler même les pâtes les plus dures. Après chaque cycle de travail, la machine s'arrête en empêchant ainsi la surchauffe de la centrale hydraulique. Les organes mécaniques sont essentiels et facilement accessibles pour un nettoyage rapide et efficace. La machine ne requiert pratiquement aucune opération d'entretien. Les appareillages électriques sont isolés et séparés des autres organes. La cuve et les couteaux, autonettoyants, sont d'acier inox. Disponible en modèle MSE (37 pièces de 30 au 130 grams) et MSEM (37 pièces de 40 au 150 grams).

ESP

Máquina con mandos oleodinámicos, rápida y silenciosa adecuada para cortar masa para bocadillos y pasteles. El prensado se obtiene en función del amasijo que se trabaja; un temporizador permite amoldar las masas más duras. Después de cada ciclo de trabajo la máquina se detiene evitando de esta forma el recalentamiento de la centralita hidráulica. Tiene órganos mecánicos esenciales, de fácil acceso para una limpieza rápida y eficaz, con lo que este aparato prácticamente no necesita cuidados. Las partes eléctricas son aisladas y separadas de los demás órganos. La canasta y las cuchillas, de autolimpieza, son de acero inox. Disponible en los modelos MSE (37 piezas desde 30 asta 130 gramos) y MSEM (37 piezas desde 40 asta 150 gramos).



MSE



Cestello - Basket - Panier - Cesto



	H	B	P	mm	kg	kg	g	P	kW
MSE/19	610	683	1100	230	19	6	90 → 300	0,75	
MSE/37	610	683	1100	230	37	4,8	30 → 130	0,75	
MSE/37M	610	683	1100	230	37	5,5	40 → 1500	0,75	
MSM/19	610	683	1100	220	19	6	90 → 300	0,75	
MSM/37	610	683	1100	220	37	4,8	30 → 130	0,75	
MSM/37M	610	683	1100	220	37	5,5	40 → 150	0,75	