



spezzarotonde semiautomatiche

bun semi-automatic divider rounding
diviseuse-arrondiseuse semi-automatique
maquina despedazadora-redondeadora semiautomática

ITA La Spezzarotondatrice semiautomatica serie MSRS è stata realizzata per ottenere velocemente panini tondi di peso variabile. La gamma di produzione prevede una versione da 15/20/22/30/36/52 pezzi. Una razionale ed oculata progettazione permette di ottenere, con semplici operazioni pezzi perfettamente tagliati ed arrotondati senza alterarne il processo di lievitazione. Con questa macchina si può lavorare qualsiasi tipo di impasto ottenendo ottimi risultati poiché l'operazione di pressatura avviene manualmente ed è quindi proporzionale alla consistenza della pasta da lavorare. La macchina è autolubrificante. Facile da pulire, dopo aver ribaltato la testata a destra o a sinistra. Senza alcuna modifica può essere usata solamente come spezzatrice. L'impianto elettrico è secondo le normative CE. I modelli MSRS30/MSRS20 e MSRS36 si differenziano per la scatola degli ingranaggi immersa in bagno d'olio che avvolge costantemente tutti i componenti del meccanismo; per questo motivo si garantisce una lunga durata della macchina.

ENG The MSRS range semi-automatic bun rounding divider has been conceived to obtain round buns of variable weights very rapidly. The production range features six versions for 15/20/22/30/36/52 pieces. Thanks to the rational and attentive design it is possible to obtain, with simple operations, perfectly cut and rounded pieces, without altering the rising process of the dough. With this machine it is possible to process any type of dough, obtaining good results in every case, as the pressing operation is done manually and is therefore proportionate to the density of the dough being processed. The machine is self-lubricating. It is easy to clean, as the divider can be tilted to the right or left. Without any modification, the machine can be used only as divider. The electrical system complies with CE Standards. Models MSRS 30/MSRS 20/MSRS 36 are with gear box that contains an oil bath which automatically lubricates all parts of the mechanism, so as to guarantee an extended machine life.

FRA La diviseuse-arrondiseuse semi-automatique MSRS a été conçue afin d'obtenir rapidement des pains ronds de poids variable. La gamma de production prévoit une version de 15/20/22/30/36/52 pièces. La conception attentive et rationnelle permet d'obtenir, avec des opérations très simples des pièces parfaitement coupées et arrondies, et cela sans en altérer le processus de levage. Avec cette machine on peut travailler n'importe quel type de pâte, toujours en obtenant des résultats excellents, puisque l'opération de pressage se fait manuellement et est donc proportionnelle à la consistance de la pâte. La machine est à lubrification automatique. La machine est facile à nettoyer après avoir renversé la tête à droite ou gauche. En plus, sans aucune modification, elle peut être utilisée comme diviseuse seulement. L'installation électrique est conforme aux normes CE. Les modèles MSRS 30/MSRS 20/MSRS 36 sont avec boîte des engranages contient un bain d'huile qui enveloppe constamment tous les organes du mécanisme. La durabilité de la machine est donc assuré.

ESP La máquina despedazadora-redondeadora semiautomática MSRS ha sido realizada para obtener velozmente panecillos redondos de peso variable. La gama de producción prevé los modelos 15/20/22/30/36/52 piezas con caja de cambio de velocidad en baño de aceite que envuelve constantemente todas las piezas del mecanismo. Esto garantiza una larga vida a la máquina. Un planeamiento racional permite obtener, con operaciones sencillas, piezas perfectamente cortadas y redondeadas, sin alterar el proceso de fermentación. Con esta máquina se puede trabajar cualquier tipo de masa, obteniendo excelentes resultados porque el prensado se realiza manualmente y es adecuado al tipo de masa a elaborar. La máquina tiene lubricación automática. Es fácil de limpiar, después de haber volcado la cabeza a la derecha o a la izquierda. Sin ninguna modificación la máquina puede emplearse sólo como despedazadora. La instalación eléctrica responde a las normas CE.



MSRS



Piatto - Plate - Plateau - Plato



MSRS30A	680x660x1470	175	30	3	30 → 100	0,75
MSRS30AF	680x660x1470	175	30	3,6	30 → 120	0,75
MSRS30AG	680x660x1470	260	30	4	40 → 135	0,55
MSRS15	680x660x1470	175	15	3	50 → 200	0,75
MSRS22	680x660x1470	175	22	3	40 → 135	0,75
MSRS52	680x660x1470	260	52	2,08	12 → 40	0,55
MSRS36	680x660x1470	260	36	4	34 → 110	0,55

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles