

**ITA** Macchina a comandi oleodinamici, molto veloce e silenziosa. È predisposta con dispositivo per aumentare o diminuire la pressione secondo le esigenze; inoltre è munita di un regolatore di tempo in modo da poter allargare al massimo anche i pastoni più duri. Al termine di ogni ciclo lavorativo la macchina si ferma, evitando così il surriscaldamento dell'olio nel motore. Gli organi meccanici sono facilmente accessibili per permettere all'operatore di pulire la macchina senza difficoltà. L'impianto elettrico è completamente isolato dalle altre parti della macchina. Il cestello e i coltelli sono in acciaio INOX e gli stampini quadrati in nylon per evitare eccessivi scarti di pasta. In pratica la macchina non richiede manutenzione. Disponibile nei modelli automatici MSA20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSA24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi), MSA30 (30 pezzi da 90 a 530 grammi), MSA20M (20 pezzi da 150 a 1.000 grammi), MSA20S (20 pezzi da 80 a 350 grammi) e semi-automatici nei modelli MSS20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSS24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi), MSS30 (30 pezzi da 90 a 530 grammi), MSS20M (20 pezzi da 150 a 1.000 grammi). **NOVITA'**: le macchine automatiche possono essere usate anche come "PRESSABURRO" solamente con un semplice cambio nel programma del timer (con il timer in posizione "DIVIDE" la macchina pressa e taglia, mentre con il timer in posizione "PRESS" la macchina pressa solamente).

**ENG** A speedy, noiseless, hydraulically controlled machine. Fitted with a special device to increase or decrease on demand; also provided with a time-control so that even the toughest dough can be spread. The machine will stop on completion of each cycle, to avoid overheating both the oil and the motor. All mechanic components are easily accessible to the operator so that the machine can be cleaned without any difficulties. The electric installations are totally isolated from the other components. The basket and the knives are constructed of stainless steel; the square pistons are in nylon to avoid excess of dough scraps. Maintenance is practically nil. Available on automatic models MSA20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSA24 (24 pieces from 120 to 650 grams), MSA30 (30 pieces from 90 to 530 grams), MSA20M (20 pieces from 150 to 1.000 grams), MSA20S (20 PIECES FROM 80 TO 350 grams) and semi-automatic models MSS20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSS24 (24 pieces from 120 to 650 grams), MSS30 (30 pieces from 90 to 530 grams), MSS20M (20 pieces from 150 to 1.000 grams). **NEWS**: the automatic machines can be used like "BUTTER PRESS" only changing the program of the timer (timer in position "DIVIDE" the machine press and cut the dough, while timer in position "PRESS" the machine press only).

**FRA** Machine à commande oléodynamique, très rapide et silencieuse. Munie de dispositif pour augmenter ou diminuer la pression selon les exigences; pourvue aussi de régulateur du temps, de façon à pouvoir étendre au maximum même les pâtes les plus dures. A la fin de chaque cycle de travail la machine s'arrête, évitant ainsi le surchauffage de l'huile et du moteur. Les parties mécaniques sont aisément accessibles, pour permettre à l'opérateur de nettoyer la machine sans difficulté. La panier et les couteaux sont en acier INOX; les carrés pistons sont en nylon pour éviter des déchets de pâte excessifs. La machine n'a pratiquement besoin d'aucun entretien. Disponible en modèles automatiques MSA20 (20 pièces de 150 au 800 grams), MSA24 (24 pièces de 120 au 650 grams), MSA30 (30 pièces de 90 au 530 grams), MSA20M (20 pièces de 150 au 1.000 grams), MSA20S (20 pièces de 80 au 350 grams) et semi-automatiques en modèles MSS20 (20 pièces de 150 au 800 grams), MSS24 (24 pièces de 120 au 650 grams), MSS30 (30 pièces de 90 au 530 grams), MSS20M (20 pièces de 150 au 1.000 grams). **NOUVEAU**: les machines automatiques peuvent être utilisées comme "PRESSE" seul change le programme en timer (timer en position "DIVIDE" la machine presse et coupe, ainsi en position "PRESS" la machine presse seulement).

**ESP** Máquina con mando oleodinámico, muy rápida y silenciosa. Preparada con dispositivo para aumentar o disminuir la presión según necesidad; tiene además un regulador de tiempo, que permite el ensanche máximo de las masas, incluso de las más duras. Al final de cada uno de los ciclos de elaboración la máquina se para, evitando de esta formar el racalentamiento, ya sea del motor que del aceite. Acceso fácil a todos los organos macánicos, con el fin de consentir al operador la limpieza de la máquina con el mínimo de dificultad. Aislamiento total del equipo eléctrico del resto de la máquina. El cesto y las cuchillas son de acero INOX; los pistones cuadros de nylon para evitar un desperdicio excesivo de masa. Practicamente, la máquina no necesitan manutención. Disponible en los modelos automaticos MSA20 (20 piezas de 150 asta 800 gramos), MSA24 (24 piezas de 120 asta 650 gramos), MSA30 (30 piezas de 90 asta 530 gramos), MSA20M (20 piezas de 150 asta 1.000 gramos), MSA20S (20 piezas de 80 asta 350 gramos), MSS24 (24 piezas de 120 asta 650 gramos), MSS30 (30 piezas de 90 asta 530 gramos), MSS20M (20 piezas de 150 asta 1.000 gramos) **NOVIDAD**: las maquinas automaticas pueden ser usada como "PRENSA" solo cambiando el programa en el timer ( timer en posicion "DIVIDE" la maquina prensa y corta la masa, mientras con timer en posicion "PRESS" la maquina solamente prensa la masa).



**MSS**



**MSA INOX**



Cestello - Basket - Panier - Cesto



	H	B	P	mm	kg	kg	g	P kW
<b>MSA10 - MSA10 INOX</b>	610x683x1100	260	10	16	300 → 1600	0,75		
<b>MSA10M - MSA10M INOX</b>	610x683x1100	260	10	20	300 → 2000	0,75		
<b>MSA20 - MSA20 INOX</b>	610x683x1100	260	20	16	150 → 800	0,75		
<b>MSA20M - MSA20M INOX</b>	610x683x1100	260	20	20	150 → 1000	0,75		
<b>MSA24 - MSA24 INOX</b>	610x683x1100	260	24	16	120 → 650	0,75		
<b>MSA24M - MSA24M INOX</b>	610x683x1100	260	24	20	120 → 830	0,75		
<b>MSA30 - MSA30 INOX</b>	610x683x1100	260	30	16	90 → 530	0,75		
<b>MSA30M - MSA30M INOX</b>	610x683x1100	260	30	20	90 → 630	0,75		
<b>MSA42 - MSA42 INOX</b>	610x683x1100	260	42	7	40 → 170	0,75		
<b>MSA80 - MSA80 INOX</b>	610x683x1100	260	80	16	40 → 200	0,75		
<b>MSS10 - MSS10 INOX</b>	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600	0,75		
<b>MSS10M - MSS10M INOX</b>	610x683x1100	255	10	20	300 → 2000	0,75		
<b>MSS20 - MSS20 INOX</b>	610x683x1100	255	20	16	150 → 800	0,75		
<b>MSS20M - MSS20M INOX</b>	610x683x1100	255	20	20	150 → 1000	0,75		
<b>MSS24 - MSS24 INOX</b>	610x683x1100	255	24	16	120 → 650	0,75		
<b>MSS24M - MSS24M INOX</b>	610x683x1100	255	24	20	120 → 830	0,75		
<b>MSS30 - MSS30 INOX</b>	610x683x1100	255	30	16	90 → 530	0,75		
<b>MSS30M - MSS30M INOX</b>	610x683x1100	255	30	20	90 → 660	0,75		
<b>MSS42 - MSS42 INOX</b>	610x683x1100	255	42	7	40 → 170	0,75		
<b>MSS80 - MSS80 INOX</b>	610x683x1100	255	80	16	40 → 200	0,75		
<b>MSS20/10 - MSS20/10 INOX</b>	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600 150 → 800	0,75		
<b>MSA20/10 - MSA20/10 INOX</b>	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600 150 → 800	0,75		
<b>MSS30/15 - MSS30/15 INOX</b>	610x683x1100	255	15	16	180 → 1100 90 → 550	0,75		
<b>MSA30/15 - MSA30/15 INOX</b>	610x683x1100	255	15	16	180 → 1100 90 → 550	0,75		

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