

Spezzatrici esagonali

hexagonal dividers _ diviseuses hexagonale
divisoras hexagonales



panificio_bakery_boulangerie_panaderia

Telaio in acciaio eletrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox 304.
Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel.
Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304.
Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.

Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG.
Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene.
Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG.
Presa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.

Macchina a movimentazione idraulica.
Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi.
Hydraulic machine. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs.
Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents.
Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.

Macchina a movimentazione idraulica.
Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli.
Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning.
Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux.
Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.

Macchina a movimentazione meccanica.
La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve.
Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.
Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers.
Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Esagonali Automatiche

Automatic hexagonal dividers
diviseuses hexagonales automatiques
divisoras hexagonales automáticas

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEA 19	19	90/500	9,5	85	1.800	660x700x1100h	210
MSEA 37	37	30/160	6	57	3.300	660x700x1100h	210
MSEA 37M	37	45/220	8	65	3.300	660x700x1100h	210



Esagonali Semiautomatiche

Semi-automatic hexagonal dividers
diviseuses hexagonales semi-automatiques
divisoras hexagonales semi-automáticas

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSES 19	19	90/500	9,5	85	1.250	660x700x1100h	210
MSES 37	37	30/160	6	57	2.300	660x700x1100h	210
MSES 37M	37	45/220	8	65	2.300	660x700x1100h	210



Esagonali Manuali

Manual hexagonal dividers
diviseuses hexagonales manuelles
divisoras hexagonales manuales

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEM 19	19	90/300	6	85	900	700x700x1100h	150
MSEM 37	37	30/130	5	57	1.600	700x700x1100h	150
MSEM 37M	37	45/160	6	65	1.600	700x700x1100h	150



Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni.
Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.