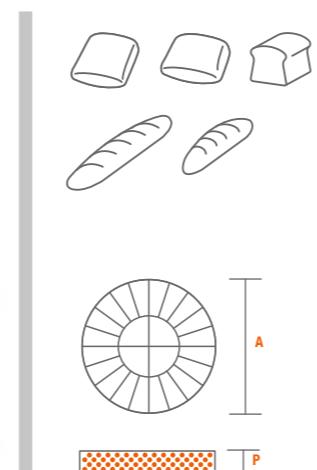


Spezzatrici rotonde

round dividers_diviseuses rondes_divisoras redondas



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.

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.

Rotonde Automatiche

Automatic round dividers
diviseuses rondes automatiques
divisoras redondas automáticas

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTA 16	16	190/1.200	20	460	1.900	660x700x1100h	210
MSTA 20	20	150/1.000	20	460	2.400	660x700x1100h	210
MSTA 24	24	130/830	20	460	2.800	660x700x1100h	210



Rotonde Semiautomatiche

Semi-automatic round dividers
diviseuses rondes semi-automatiques
divisoras redondas semi-automáticas

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTS 16	16	190/1.200	20	460	1.900	660x700x1100h	???
MSTS 20	20	150/1.000	20	460	2.400	660x700x1100h	???
MSTS 24	24	130/830	20	460	2.800	660x700x1100h	???



Rotonde Manuali

Manual round dividers
diviseuses rondes manuelles
divisoras redondas manuales

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTM 20	20	150/550	11	460	1.200	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.