

Spezzatrici arrotondatrici

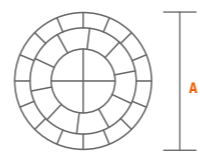
bun rounding dividers _diviseuses bouleuses
divisoras boleadoras



MSRS



MSRS AUT



Telaio in acciaio elettrosaldato 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. Prensa 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.

Arrotondatrici Automatiche

Automatic bun rounding dividers
Diviseuses bouleuses automatiques
Divisoras boleadoras automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	Ø testata head Ø	profondità testata head depth	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	A (mm)	P (mm)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSRS AUT 15	15	100/260	1,5/4	400	65	2700	605x660x1420h	230
MSRS AUT 22	22	50/180	1,1/4	400	65	3800	605x660x1420h	230
MSRS AUT 30	30	40/135	1,2/4	400	65	5400	605x660x1420h	230
MSRS AUT 30 S	30	25/90	0,75/2,7	340	65	5400	605x660x1420h	230
MSRS AUT 36	36	34/110	1,2/4	400	65	6400	605x660x1420h	230
MSRS AUT 52	52	12/40	0,65/2	340	65	9300	605x660x1420h	230

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

Arrotondatrici Semiautomatiche

Semi-automatic bun rounding dividers
Diviseuses bouleuses semi-automatiques
Divisoras boleadoras semi-automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	Ø testata head Ø	profondità testata head depth	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	A (mm)	P (mm)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSRS 15	15	60/200	0,9/3	400	65	1200	620x660x2100h	185
		100/260	1,5/4				670x600x2030h	173
MSRS 22	22	40/135	0,88/3	400	65	1900	620x660x2100h	185
		50/180	1,1/4				670x600x2030h	173
MSRS 30 S	30	25/90	0,75/2,7	340	65	2700	670x600x2030h	173
MSRS 30 F	30	30/120	0,9/3,6	400	65	2700	620x660x2100h	185
MSRS 30	30	40/135	1,2/4	400	65	2700	670x600x2030h	173
MSRS 36	36	34/110	1,2/4	400	65	3200	670x600x2030h	173
MSRS 52	52	12/40	0,65/2	340	65	4600	670x600x2030h	173

PIATTO - PLATE



PIATTO 15 IMPRONTE
Dim: 430x537 mm
PLATE 15 CAVITIES
Dim: 430x537 mm



PIATTO 22 IMPRONTE
Dim: 430x537 mm
PLATE 22 CAVITIES
Dim: 430x537 mm



PIATTO 30 IMPRONTE
Dim: 430x537 mm
PLATE 30 CAVITIES
Dim: 430x537 mm



PIATTO 30 IMPRONTE
Dim: 430x537 mm
PLATE 30 CAVITIES
Dim: 430x537 mm



PIATTO 36 IMPRONTE
Dim: 430x537 mm
PLATE 36 CAVITIES
Dim: 430x537 mm



PIATTO 52 IMPRONTE
Dim: 430x537 mm
PLATE 52 CAVITIES
Dim: 430x537 mm

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori. 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).

