

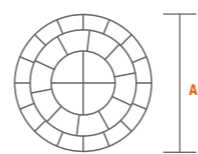
Spezzatrici arrotondatrici

bun rounding dividers _diviseuses bouleuses
divisoras boleadoras



MSRS

MSRSAUT



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 meccanica. La fase di pressatura, di taglio e in fine di arrotondamento viene effettuata con delle leve mentre la regolazione della camera di formatura è fatta con una cloche con una scala numerica. La macchina viene fornita con n. 3 piatti. Mechanical machine. Pressing, cutting and rounding are carried out with levers, while the shaping chamber is adjusted using a joystick with numerical scale. The machine is supplied with no. 3 plates. Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et enfin, d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique. La machine est fournie avec 3 plateaux. Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una escala numérica. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

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 11	11	180/500	5.5	400	65	1300	660x700x1450h	230
MSRS AUT 15	15	150/360	5.5	400	65	1800	660x700x1450h	230
MSRS AUT 18	18	120/280	5	400	65	2100	660x700x1450h	230
MSRS AUT 22	22	60/220	5	400	65	2600	660x700x1450h	230
MSRS AUT 30	30	40/135	4	400	65	3600	660x700x1450h	230
MSRS AUT 30 S	30	25/90	2.7	340	65	3600	660x700x1450h	230
MSRS AUT 36	36	34/110	4	400	65	4300	660x700x1450h	230
MSRS AUT 52	52	12/30	2	400	65	6200	660x700x1450h	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 11	11	180/500	5.5	400	65	900	670x600x2050h	173
MSRS 15	15	150/360	5.5	400	65	1250	670x600x2050h	173
MSRS 15 F	15	60/200	0,9/3	400	65	1250	620x660x2100h	185
MSRS 18	18	120/280	5	400	65	1450	670x600x2050h	173
MSRS 22	22	60/220	5	400	65	1850	670x600x2050h	173
MSRS 22 F	22	40/135	0,88/3	400	65	1850	620x660x2100h	185
MSRS 30	30	40/135	4	400	65	2550	670x600x2050h	173
MSRS 30 F	30	30/120	0,9/3,6	400	65	2550	620x660x2100h	185
MSRS 30 S	30	25/90	2.7	340	65	2550	670x600x2050h	173
MSRS 36	36	34/110	4	400	65	3000	670x600x2050h	173
MSRS 52	52	12/30	2	400	65	4350	670x600x2050h	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).

