


NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

 **SPEZZATRICI AUTOMATICHE
ESAGONALI**

 **HEXAGONAL AUTOMATIC
DIVIDING MACHINE**

 **MACHINE AUTOMATIQUE
À COUPER LA PÂTE AVEC
MOULE HEXAGONAL**

NV 37/57 - NV 37/60

NV 37/65 - NV 19/80



CARATTERISTICHE E VANTAGGI:

Ingombro ridotto.
Silenziosità Notoevole.
Stabilità ottimale.
Coltelli in Acciaio Inox 304.
Cestello mod. NV 57- 60 acciaio inox aisi 304.
mod. NV 65 materiale alimentare.
Esagoni in Nylon Alimentare.
Serie di ruote per favorire gli spostamenti.
L'altezza ottimale del piano-lavoro semplifica l'estrazione del prodotto a fine ciclo.
La macchina, di facile pulizia e manutenzione, è costruita nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza e igiene (Direttiva Macchine CE). A richiesta si predispone il funzionamento con voltaggi speciali. Prodotti, componenti e materiali, nonché le lavorazioni, sono Made in Italy.
La macchina viene fornita nella versione standard verniciata; optional Acciaio Inox.

FEATURES AND ADVANTAGES:

Greatly reduced dimensions.
Silent machine.
Perfect stability.
Knives in stainless steel aisi 304.
Basket NV 57 - 60 in stainless steel aisi 304
NV 65 in alimentary nylon.
Hexagons in alimentary nylon.
Set of wheels that help the movement of the machine.
The working plane is at the perfect height.
The machine is easy to clean and requires no maintenance.
Ce pecification machine, that is constructed following the safety and hygiene specifications into operation.
At request we can furnish special voltages.
Products and productions Made in Italy.
The standard machine is painted. stainless steel version is optional.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES:

L'espace est réduit.
Machine très silencieuse.
Stabilité optimale.
Les couteaux sont en acier inox aisi 304.
Le panier NV 57 - 60 en acier inox aisi 304
NV 65 en nylon alimentaire.
Les hexagones sont en nylon alimentaire.
Elle a des roulettes pour faciliter sa mouvement.
Le plan du travail se trouve à hauteur optimale.
Machine d'emploi facile qui n'as pas besoin d'aucun entretien.
Machine a norme CE fabriquée avec le normatives de sécurité et hygiène.
On peut fournir des différents voltages.
Produits et travailles Made in Italy.
La machine standard est fournie vernie ; la version en acier inox est option.



STANDARD
VERSION

NV37/57
NV37/60
NV37/65



STANDARD
VERSION

NV37/57
NV37/60



OPTIONAL
INOX
OPTIONAL

NV37/57
NV37/60
NV37/65





PIANO
MATERIALE ALIMENTARE

PLANE
ALIMENTARY NYLON

PLAN
EN NYLON ALIMENTAIRE

COLTELLI
IN ACCIAIO INOX

KNIVES
IN STAINLEES STEEL

COUTEAUX
EN ACIER INOX

CESTELLO
IN ACCIAIO INOX

BASKET
IN STAINLEES STEEL

PANIER
EN ACIER INOX

OCS
Oil Control System

La macchina, dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto. Ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia. Il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per gli esagoni che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.

NV60



PIANO
IN ACCIAIO INOX DA 8 mm

PLANE
IN STAINLEES STEEL 8 mm

PLAN
EN ACIER INOX 8 mm

COLTELLI
IN ACCIAIO INOX

KNIVES
IN STAINLEES STEEL

COUTEAUX
EN ACIER INOX

CESTELLO
IN ACCIAIO INOX

BASKET
IN STAINLEES STEEL

PANIER
EN ACIER INOX

OCS
Oil Control System

The machine, easy to use but very strong has a total hydraulic working, it is very fast and silent. The automatic lid drawbar system allows a silent and perfect gripping of the hook on the total safety and noiseless. The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect weight for each piece. At the end of each working cycle the machine stops, in order to avoid the overheating of the motor, the oil and energy consumption.

The inside of the machine gives a very good hygiene guarantee thanks to the high quality products as the stainless steel aisi 304 for knives and basket, and alimentary nylon for the hexagons that are worked by ourselves on a machining center in order to avoid excess discards of dough and guarantee a good accuracy on the assembly system.

NV65

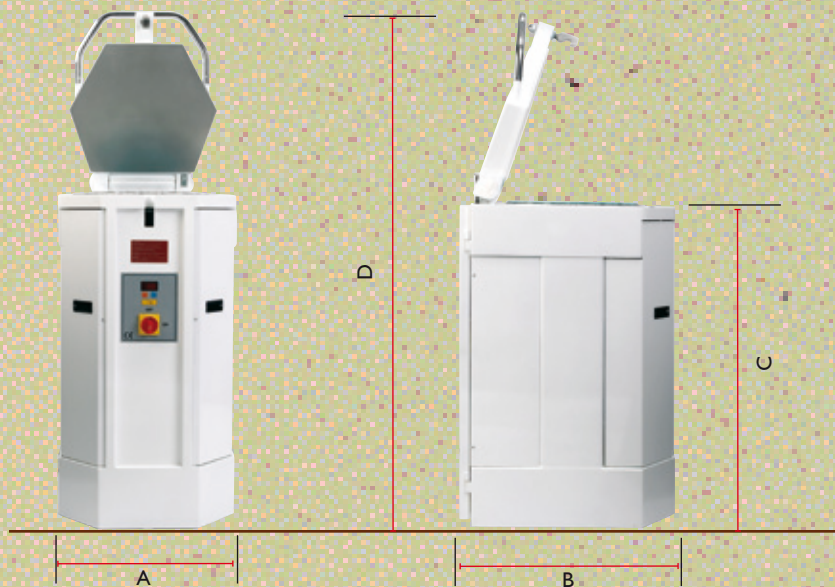


La Machine est d'emploi facile mais robuste, très rapide et silencieuse à commandes Hydrauliques. Système d'accrochage du couvercle automatique pour garantir une fermeture silencieuse et sûre. Elle est équipée avec un équipement électrique digital complètement isolé ; avec un temporisateur digital afin de pouvoir adapter la machine à toutes le pâtes pour obtenir la plus grande précision du poids pour chaque pièce. Au terme de chaque cycle de travail, la machine s'arrête afin d'éviter le surchauffe de l'huile du moteur et inutile consommation de courant. L'intérieur du machine donne une ultérieure garantie d'hygiène parce-que on utilise produits d'haute qualité, par exemple le panier est les couteaux sont en acier inox aisi 304, les hexagones sont en nylon alimentaire et sont construits avec centre d'usinage pour éviter des déchets de pâte en excès et pour garantir la plus grande précision pendant l'assemblément.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉE TECHNIQUES


NV 37/57 ESAGONALE NV 37/60 ESAGONALE NV 37/65 ESAGONALE NV 19/80 ESAGONALE
Solo su ordinazione

Divisioni Divisions Divisions	pezzi pieces pièces	37	37	37	19	
Profondità piatto Depth of plate Profondeur du plat	mm.	65	65	65	65	
Altezza esagono Side of hexagon Hauteur hexagone	mm.	57	60	65	80	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	5,000	5,500	6,500	4,800	
Pezatura max. Max. piece weight Taille max.	gr.	130	160	190	220	
Pezatura min. Min. piece weight Taille min.	gr.	40	45	50	70	
Peso Weight Poids	kg.	300	320	320	300	
Assorbimento Electrical input Capacité d'absorption	Kw	1,1	1,1	1,1	1,1	
Larghezza Width Largeur	mm.	490	510	600	500	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	600	620	700	600	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	930	920	980	930	C
Altezza con coperchio aperto Height with open lid Hauteur avec couvercle ouvert	mm.	1510	1500	1670	1510	D



- Il costruttore si riserva il diritto di procedere a tutte le modifiche dei modelli o delle caratteristiche sopra riportate senza preavviso.
- The manufacturer reserves the right to modify without notice any of the abovementioned machinery or characteristics.
- Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification aux modèles ou aux caractéristiques ci-dessus décrits sans aucun préavis.

NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

24060 CIVIDINO di Castelli Calepio (BG) ITALY
VIA DELLA REPUBBLICA, 25
TEL. +39 030 74.35.017 - 74.35.178 - 74.35.094
FAX. +39 030 74.35.040
novapan@novapan.com