



Spezzatrice esagonale automatica Automatic hexagonal divider



Macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane e pasticceria e pizzeria.

La nostra spezzatrice esagonale ha le seguenti caratteristiche:

- Struttura in acciaio di grosso spessore verniciato a polveri;
- Coltelli di taglio completamente in acciaio inox;
- Stampini in materiale FDA alimentare, non soggetti a dilatazione nel tempo;
- Piastra dotata di protezione anti corrosione in acciaio inox;
- Nella versione semi automatica il Joystick serve a comandare la salita e la discesa della vasca;
- Nella versione automatica viene dotata di PLC e display per regolare il tempo di pressata con conseguente spegnimento automatico a fine ciclo per una maggiore sicurezza e risparmio energetico;
- Dotazione standard la teglia raccogli briciole in acciaio inox facilmente accessibile grazie ai carter laterali montati su cerniere un pulsante "clean" per facilitare la pulizia dei coltelli.

Ciclo di lavoro per la versione semi automatica: pressata e taglio indipendenti tramite joystick, mentre l'apertura del coperchio è manuale.

Ciclo di lavoro per la versione automatica: pressata, taglio e apertura coperchio automatici.

*Consigliamo la versione HIGH che, grazie alla griglia apposta in acciaio inox con trattamento antiaderente, consente anche il taglio di impasto ad alte idratazioni.

Machine suitable for dividing dough from bread and pastry and pizzeria.

Our hexagonal dough divider has the following characteristics:

- Powder-coated steel structure;
- Knives made of stainless steel;
- Food moulds in FDA material, not subject to expansion over time;
- Plate in stainless steel complete with an anti-corrosion protection;
- In the semi-automatic version, the Joystick is used to control the ascent and descent of the bowl;
- In the automatic version it is equipped with PLC and display for adjusting the pressing time with consequent automatic turn off at the end of the cycle for safety and energy savings;
- It is equipped with a collecting tray of stainless steel accessible thanks to the side casings mounted on hinges and a button to facilitate the knives cleaning phase.

Work cycle for the semi-automatic version: independent pressing and cutting phase through the joystick, while the manual lid opening is manual.

Work cycle for the automatic version: automatic pressing, cutting and lid opening phases.

*We recommend the HIGH version which, thanks to the special stainless-steel grill with non-stick treatment, also allows the cutting of dough even with a high hydration.

Modello/Model	Divisioni/Divisions	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SP ESA 19	19	6	90 - 130	1095 x 600 x 1650	240	0,75
SP ESA 37	37	4,8	30 - 130	1095 x 600 x 1650	240	0,75

