

SE37 - SE37 M / SME37 - SME37 M

Spezzatrici esagonali automatiche e manuali
Automatic and manual hexagonal dividers
Diviseuse hexagonale automatique et manuelle
Divisora hexagonal automática y manual
Automatische und Manuelle Sechskantteilmaschine

SME37 - SME37 M



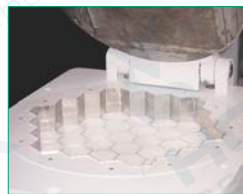
SE37 - SE37 M



SE 37 / SE 37M



- Spezzatrice esagonale automatica SE 37 e maggiorata SE 37M
Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per pane soffiato, pane arrotondato e arrotolato.
- Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a fomo.
 - Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox 18/10.
 - Pressori in resina acetilica alimentare.
 - Servomeccanismi azionati da centralina idraulica.
 - Tempo di pressata regolabile mediante PLC.
 - Ciclo di lavoro, pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatico.
 - Pulsante per la pulizia coltelli.



- Spezzatrice esagonale manuale SME 37 e maggiorata SME 37M
Macchina complementare manuale e pertanto a costo di esercizio praticamente nullo.
- Struttura in lamiera elettrosaldato verniciata a fomo.
 - Vasca, coltelli e piatto coperchi in acciaio inox 18/10.
 - Pressori in resina acetilica alimentare.
 - Movimentazione per mezzo di levarismi azionati manualmente.



- Automatic hexagonal divider SE 37 and SE 37M
This machine is particularly suitable for dividing dough for puffed, rounded or roller bread.
- Structure in electrowelded steel with oven-painted finish.
 - Bowl, blades and cover plate in 18/10 stainless steel.
 - Pressers in food industry-quality acetal resin.
 - Hydraulically controlled servo devices.
 - Moulding time controlled by PLC.
 - Fully automatic work cycle: moulding, cutting and lid opening.
 - Button for blade cleaning.

- Manual hexagonal divider SME 37 and SME 37M
Manually-operated accessory machine for near-zero operating costs.
- Structure in electrowelded sheet metal with oven-painted finish.
 - Bowl, blades and cover plate in 18/10 stainless steel.
 - Pressers in food industry-quality acetal resin.
 - Movement by means of manually-operated levers.



- La diviseuse hexagonale automatique SE 37 et celle majorée SE 37M.
Il s'agit d'une machine tout à fait indiquée pour couper la pâte à pain pour le pain soufflé, le pain arrondi et enroulé.
- Structure en acier électro soudée et peinte au four.
 - Cuve, couteaux et plateau couvercle en acier inox 18/10.
 - Presseurs en résine acétal alimentaire.
 - Servomécanismes actionnés par une centrale hydraulique.
 - Temps pour le pressage réglable au moyen de l'ordinateur.
 - Le cycle de travail, le pressage, le découpage et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques.
 - Il y a un bouton-poussoir pour effectuer le nettoyage des couteaux.

- La diviseuse hexagonale manuelle SE 37 et celle majorée SE 37M.
Il s'agit d'une machine qui est utilisée complètement manuellement et de ce fait son coût d'exploitation est pratiquement nul.
- Structure en acier électro soudée et peinte au four.
 - Cuve, couteaux et plateau couvercle en acier inox 18/10.
 - Presseurs en résine acétal alimentaire.
 - La manutention s'effectue au moyen de leviers actionnés manuellement.

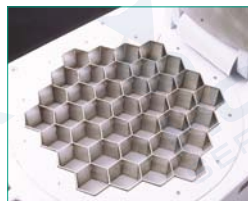


- Divisora hexagonal automática SE 37 y aumentada SE 37M
Máquina especialmente adecuada para la división masa para pan soplado, pan redondeado y enrollado.
- Estructura de acero electrosoldada y barnizada en horno.
 - Cuba, cuchillos y plato tapa de acero inox. 18/10.
 - Prensaes de resina acetilica alimentaria.
 - Servomecanismos accionados por central hidráulica.
 - Tiempo de prensada regulable mediante PLC.
 - Ciclo de trabajo, prensada, corte y apertura tapa completamente automático.
 - Pulsador para limpieza de los cuchillos.

- Divisora hexagonal manual SME 37 y aumentada SME 37M
Máquina complementaria manual y por lo tanto el coste de trabajo prácticamente nulo.
- Estructura de acero electrosoldada y barnizada en horno.
 - Cuba, cuchillos y plato tapa de acero inox. 18/10.
 - Prensaes de resina acetilica alimentaria.
 - Movilidad por medio de palancas accionadas manualmente.



- Automatische Sechskantenteilmaschine SE 36 und SE 37M (grössere Ausführung)
Diese Maschine ist für die Zerstückelung vom Teig für geblasene, runde und aufgerollte Brötchen besonders geeignet.
- Struktur aus elektrogeschweisstem und ofenlackiertem Stahl.
 - Becken, Messer und Deckelplatte aus rostfreiem Stahl 18/10.
 - Presseile aus Acetalharz für Lebensmittel.



- Die Servogeräte werden von einer hydraulischen Zentrale gesteuert.
- Die Presszeit kann durch PLC eingestellt werden.
- Der Arbeitszyklus, die Pressphase, der Schnitt und die Öffnung des Deckels sind völlig automatisch.
- Druckknopf für Reinigung der Messer.

- Manuelle Sechskantenteilmaschine SME 37 und SME 37M (grössere Ausführung)
Völlig manuelle Maschine und daher mit Betriebskosten gleich Null.
- Struktur aus elektrogeschweisstem und ofenlackiertem Stahl.
 - Becken, Messer und Deckelplatte aus rostfreiem Stahl 18/10.
 - Presseile aus Acetalharz für Lebensmittel.
 - Bewegung durch manuell betätigte Hebel.



	SE 37	SE 37M	SME 37	SME 37M
Capacità pasta - Dough capacity - Capacité de la pâte à pain Capacidad masa - Teigmenge	4800 gr	5500 gr	4800 gr	5500 gr
Pezzature n° - No. of pieces - Nombre de morceaux de Pâte à pain Cant. bolas de masa - Stückzahl	37	37	37	37
Peso pezzature - Weight per piece - Poids de chaque morceau de Pâte à pain - Peso de bolas de masa - Stückgewicht	30/130 gr	40/150 gr	30/130 gr	40/150 gr
Dimensioni - Dimensions - Dimensions Dimensiones - Abmessungen	54x62x120 cm	54x62x120 cm	54x62x116 cm	54x62x116 cm
Peso - Weight - Poids Peso - Gewicht	244 kg	244 kg	230 kg	230 kg
Potenza installata - Installed power - Puissance Installée Potencia instalada - Installierte Leistung	0,75 kw	0,75 kw		