

NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

Export



**SPEZZATRICE
AUTOMATICA QUADRA**



**AUTOMATIC SQUARE
DIVIDING MACHINE**



**MACHINE AUTOMATIQUE
CARRÉE À COUPER LA PÂTE**

NV 20 - NV 20M - NV 30





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. È un macchinario ideale e insuperabile per la "tranciatura" di pasta molle per una panificazione speciale di baguette, filoni e ciabatte ... 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 i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



COLTELLI
IN ACCIAIO INOX

KNIVES
IN STAINLESS STEEL

COUTEAUX
EN ACIER INOX

CESTELLO
IN ACCIAIO INOX

BASKET
IN STAINLESS STEEL

PANIER
EN ACIER INOX

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. Ideal for cutting soft dough shapes for "baguettes", "filoni" and "ciabatte". 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 squares 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.

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. Idéale pour couper la pâte pour baguettes et pour autres formes de pain. Elle est équipée avec un équipement électrique digital complètement isolé; avec un temporisateur digital afin de pouvoir adapter la machine à toutes les 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 de la 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 taloches 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'assemblage.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI:

Ingombro ridotto.
Silenziosità Notoevole.
Stabilità ottimale.
Coltelli in Acciaio Inox 304.
Cestello in Acciaio Inox 304.
Quadri 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.

FEATURES AND ADVANTAGES:

Greatly reduced dimensions.
Silent machine.
Perfect stability.
Knives in stainless steel aisi 304.
Basket in stainless steel aisi 304 .
Squares 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.
Specification 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.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES:

L'espace est réduit.
Machine très silencieuse.
Stabilité optimale.
Les couteaux sont en acier inox aisi 304.
Le panier en acier inox aisi 304.
Les taloches sont en nylon alimentaire.
Elle a des roulettes pour faciliter sa mouvement.

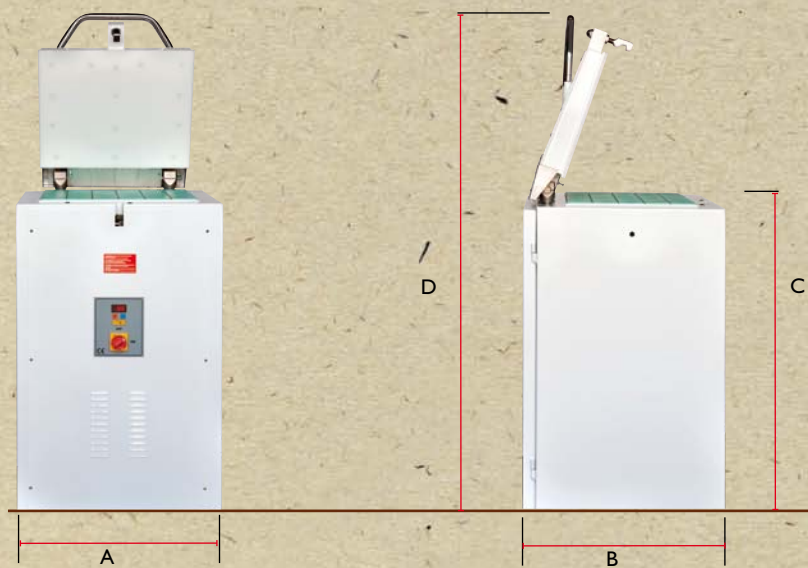
Le plan du travail se trouve à hauteur optimale.
Machine d'emploi facile qui n'as pas besoin d'aucun entretien.
Machine a norme ce fabriquée avec le normatives de sécurité et hygiène.
On peut fournir des différents voltages.
Produits et travailles Made in Italy.
La machine standard est fournie vernie.

Export



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉE TECHNIQUES

		NV 20	NV 20M	NV 30	
Divisioni Divisions Divisions	pezzi pieces pièces	20	20	30	
Lato quadrato Side of square Côté carré	mm.	100	100	80	
Profondità piatto Depth of plate Profondeur du plat	mm.	100	150	100	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	16	24	16	
Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	gr.	150	150	90	
Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	gr.	800	1200	550	
Peso Weight Poids	kg.	350	350	350	
Larghezza Width Largeur	mm.	660	700	660	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	650	650	650	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	1160	1160	1160	C
Altezza con coperchio aperto Height with open lid Hauteur avec couvercle ouvert	mm.	1640	1640	1640	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