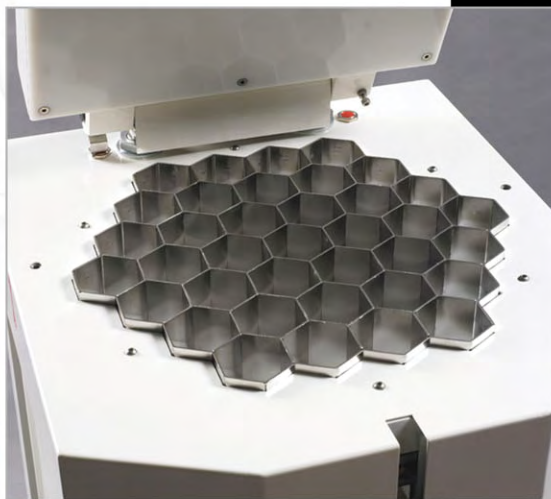


Spezzatrici quadre ed esagonali e spezza-arrotondatrici

Square and hexagonal dividers and divider-rounders

Hexagonal divider



**La linea di
spezzatrici
per tutte le
esigenze**

The line for dough
dividing for all your
needs

Square divider



Divider-rounder



 **Domino**
Macchine per panifici e pasticcerie

Spezzatrici quadre ed esagonali e spezza-arrotondatrici

Square and hexagonal dividers and divider-rounders

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SPQ 20 A SPQ 30 A automatic | SPQ 20 SA SPQ 30 SA semiautomatic | SQ 20 M manual |
|--------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 67x64x115 h | cm. 67x64x115 h | cm. 67x64x115 h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 260 - Kg. 266 | Kg. 250 - Kg. 255 | Kg. 173 |
| Capacità - Capacity | Kg. 16 | Kg. 16 | Kg. 7 |
| Divisioni - Divisions | Gr. 150/800-Gr. 90/530 | Gr. 150/800-Gr. 90/530 | Gr. 80/350 |
| Pezzi - Pieces | Nr. 20 - Nr. 30 | Nr. 20 - Nr. 30 | Nr. 20 |
| Potenza - Power | Kw. 0,75 | Kw. 0,75 | - |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | SPE 37 A SPE 37 MA automatic | SPE 37 SA SPE 37 MSA semiautomatic | SPE 37 SPE 37 M manual |
|--------------------------------|------------------------------------|--|------------------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 62x64x115 h | cm. 62x64x115 h | cm. 67x64x115 h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 230 | Kg. 220 | Kg. 173 |
| Capacità - Capacity | Kg. 4,8 - Kg. 5,5 | Kg. 4,8 - Kg. 5,5 | Kg. 4,8 - Kg. 5,5 |
| Divisioni - Divisions | Gr. 30/130-Gr. 40/150 | Gr. 30/130-Gr. 40/150 | Gr. 30/130-Gr. 40/150 |
| Pezzi - Pieces | Nr. 37 | Nr. 37 | Nr. 37 |
| Potenza - Power | Kw. 0,75 | Kw. 0,75 | - |

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

| | DIRO 15 A - 22 A - 30 A automatic | DIRO 15 SA - 22 SA - 30 SA ¾ automatic | DIRO 15 - 22 - 30 semiautomatic |
|--------------------------------|---|--|---------------------------------------|
| Dimensioni - Dimensions | cm. 68x66x147 h | cm. 68x66x147 h | cm. 68x66x147 h |
| Peso netto - Net weight | Kg. 203 | Kg. 203 | Kg. 203 |
| Capacità - Capacity | Kg. 4 | Kg. 4 | Kg. 4 |
| Divisioni - Divisions | Gr. 100/260 - 50/180 - 40/135 | Gr. 100/260 - 50/180 - 40/135 | Gr. 100/260 - 50/180 - 40/135 |
| Pezzi - Pieces | Nr. 15 - 22 - 30 | Nr. 15 - 22 - 30 | Nr. 15 - 22 - 30 |
| Potenza - Power | Kw. 0,75 | Kw. 0,75 | Kw. 0,75 |

La linea di spezzatrici comprende:

- Spezzatrici QUADRE: adatte alla spezzatura di pasta per baguette e filoni;
- Spezzatrici ESAGONALI: adatte alla spezzatura di pasta per pane soffiato e arrotondato;
- SPEZZA-ARROTONDATRICI: adatte alla spezzatura e arrotolamento per pane arrotondato.

Caratteristiche tecniche:

- Tutti i modelli sono disponibili nella forma automatica, semiautomatica e manuale;
- Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno;
- Vasca e coltelli in acciaio inox 18/10 (mod. SPQ-SPE);
- Coltelli in acciaio inox (mod. DIRO);
- Dotate di pressori in resina acetaleica alimentare (mod. SPQ-SPE);
- Dotate di 3 piatti in policarbonato alimentare (mod. DIRO);
- Conformità alle normative CE.

The line for dough dividing is made up of:

- SQUARE dividers: for dividing dough for baguette and long loaves;
- HEXAGONAL dividers: for dividing dough for puffed and rolled bread;
- DIVIDER-ROUNDERS: for dividing and moulding rounded bread dough.

Technical features:

- All models are available in automatic, semi-automatic and manual versions;
- Oven-painted electro-welded steel structure;
- Bowl and blades of stainless steel 18/10 (mod. SPQ-SPE);
- Blades of stainless steel (mod. DIRO);
- Supplied with pressers of acetal resin for food purpose (mod. SPQ-SPE);
- Supplied with plates of polycarbonate for food purpose (mod. DIRO);
- Conformity to CE norms.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.

The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.