



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

**SPEZZATRICE
DIVIDING MACHINE**



Made in Italy

**MAN-E37/60
NVE**



TECNOASTEPAN GROUP SRLS

Prov.le Martano-Otranto, 71
73020 Carpignano Salentino (Lecce) ITALY
☎ +39 0836.1904598 📞 +39 324.8140713
commerciale@tecnoastepangroup.com
assistenza@tecnoastepangroup.com

www.tecnoastepangroup.com

📘 Tecnoastepan Group 📷 Tecnoastepan

dal 1938

FARINELLI
DIVISIONE MACCHINE

Mod. MAN-E37/60

Mod. NVE



MAN - E37/60
ESAGONALE

*Solo versione verniciata
Only painted version*

LA SPEZZATRICE MANUALE è una macchina dalla robusta struttura ed estrema semplicità d'uso, ha funzionamento completamente meccanico, regolato da comandi esclusivamente manuali. La robusta impugnatura del gancio del coperchio assicura una chiusura manuale perfetta, sia pure semplice, ma estremamente sicura, tale da garantire la massima riduzione degli scarti di pasta. 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.

THE MANUALLY DIVIDING MACHINE, has a very solid and strong structure and it is very easy to use. The machine, has a total mechanical system with manual controls. The solid handling lock of the lid grant a perfect manual closure of the lid, simple but extremely safe, in order to avoid also excesses in discards of dough. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for hexagons that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



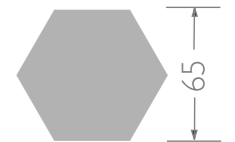
19/80
ESAGONALE



37/57
ESAGONALE



37/60
ESAGONALE



37/65
ESAGONALE

LA SPEZZATRICE AUTOMATICA ESAGONALE è una 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.

THE AUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning and this same system regulate the hooking of the lid so, it can grant the Maximum safeness, an extraordinary silence in closure phase and avoid the waste of dough. 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, avoiding overheating of the motor, oil and energy consumption. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for hexagons that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.

Dati tecnici Technical specifications	MAN-E37/60 ESAGONALE	NVE 19/80 ESAGONALE	NVE 37/57 ESAGONALE	NVE 37/60 ESAGONALE	NVE 37/65 ESAGONALE
Divisioni / Divisions	Pezzi/pieces 37	Pezzi/pieces 19	Pezzi/pieces 37	Pezzi/pieces 37	Pezzi/pieces 37
Altezza Esagoni / Hexagons high	mm 60	mm 80	mm 57	mm 60	mm 65
Profondità Piatto / Depth of plate	mm 60	mm 70	mm 70	mm 70	mm 70
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg 5.500	Kg 4.800	Kg 5.000	Kg 5.500	Kg 6.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr 45	Gr 70	Gr 40	Gr 45	Gr 50
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr 140	Gr 220	Gr 130	Gr 160	Gr 190