

Spezzatrici quadre

squares divider_machines a couper_partidoras quadra

MSQA

MSQM

MSQS



panificio_bakery_boulangerie_panaderia

informazioni generali_general info_informations générales_información general



Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox
304_Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel_Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox
304_Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG_Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene_Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG_Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi_Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents_Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.



Macchina a movimentazione meccanica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli_Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning_Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux_Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.



Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve_Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers_Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers_Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Quadre Automatiche

Automatic squares divider

Machines a couper hydraulique automatique

Partidoras quadra hidraulica automatica



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxB)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQA 10	10	300/2.000	20	100x200	1.200	660x700x1100h	210
MSQA 20	20	150/1.000	20	100x100	2.400	660x700x1100h	210
MSQA 20S	20	80/500	10	80x80	2.400	660x700x1100h	210
MSQA 24	24	130/830	20	100x80	2.800	660x700x1100h	210
MSQA 30	30	100/660	20	80x84	3.600	660x700x1100h	210
MSQA 40	40	80/500	20	50x100	4.800	660x700x1100h	210
MSQA 48	48	60/400	20	50x80	9.500	660x700x1100h	210
MSQA 60	60	50/330	20	80x42	7.200	660x700x1100h	210
MSQA 80	80	40/250	20	50x50	9.600	660x700x1100h	210
MSQA 10/20*	10 20	300/1.800 150/900	18	100x100 100x200	1.200 2.400	660x700x1100h	210
MSQA 12/24*	12 24	260/1.500 130/750	18	80x100 80x200	1.400 2.800	660x700x1100h	210
MSQA 15/30*	15 30	200/1.200 100/600	18	80x84 80x170	1.800 3.600	660x700x1100h	210

Quadre Semiautomatiche

Semi-automatic squares divider

Machines a couper hydraulique semi-automatique

Partidoras quadra hidraulica semiautomatica



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxB)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQS 10	10	300/2.000	20	100x200	850	660x700x1100h	210
MSQS 20	20	150/1.000	20	100x100	1.800	660x700x1100h	210
MSQS 20S	20	80/500	10	80x80	2.400	660x700x1100h	210
MSQS 24	24	130/830	20	100x80	1.950	660x700x1100h	210
MSQS 30	30	100/660	20	80x84	2.500	660x700x1100h	210
MSQS 40	40	80/500	20	50x100	3.300	660x700x1100h	210
MSQS 48	48	60/400	20	50x80	9.500	660x700x1100h	210
MSQS 60	60	50/330	20	80x42	5.000	660x700x1100h	210
MSQS 80	80	40/250	20	50x50	6.700	660x700x1100h	210
MSQS 10/20*	10 20	300/1.800 150/900	18	100x100 100x200	850 1.650	660x700x1100h	210
MSQS 12/24*	12 24	260/1.500 130/750	18	80x100 80x200	1.000 1.950	660x700x1100h	210
MSQS 15/30*	15 30	200/1.200 100/600	18	80x84 80x170	1.250 2.500	660x700x1100h	210

Quadre Manuali

Manual square dividers

Diviseuses carrées manuelles

Divisoras cuadradas manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxB)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQM 20	20	80/350	7	80X80	1800	700X700X1100	150
MSQM 42	42	40/170	7	57X53	900	700X700X1100	150

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori
Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).

Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX_All machines are also available in stainless steel version

* Taglio doppio_Double cut

Spezzatrici esagonali

hexagonal dividersdivisoras hexagonales



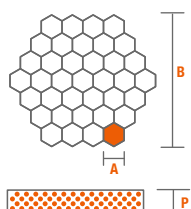
MSEA



MSEM



MSES



panificio_bakery_boulangerie_panaderia



Telaio in acciaio elettro-saldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox

304_Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel_Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304_Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG_Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene_Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG_Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi_Hydraulic machine. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs_Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents_Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.



Macchina a movimentazione idraulica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli_Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning_Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux_Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.



Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve_Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers_Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers_Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Esagonali Automatiche

Automatic hexagonal dividersdivisoras hexagonales automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEA 19	19	90/500	9,5	85	1.800	660x700x1100h	210
MSEA 37	37	30/160	6	57	3.300	660x700x1100h	210
MSEA 37M	37	45/220	8	65	3.300	660x700x1100h	210

Esagonali Semiautomatiche

Semi-automatic hexagonal dividersdivisoras hexagonales semi-automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSES 19	19	90/500	9,5	85	1.250	660x700x1100h	210
MSES 37	37	30/160	6	57	2.300	660x700x1100h	210
MSES 37M	37	45/220	8	65	2.300	660x700x1100h	210

Esagonali Manuali

Manual hexagonal dividersdivisoras hexagonales manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEM 19	19	90/300	6	85	900	700x700x1100h	150
MSEM 37	37	30/130	5	57	1.600	700x700x1100h	150
MSEM 37M	37	45/160	6	65	1.600	700x700x1100h	150

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni
Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).
Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX_All machines are also available in stainless steel version

Spezzatrici rotonde

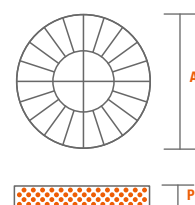
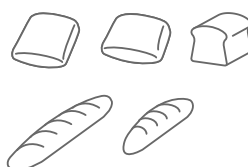
round dividers_diviseuses rondes_divisoras redondas



MSTA

MSTM

MSTS



Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox

304_Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel_Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304_Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG_Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene_Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG_Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi_Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents_Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.



Macchina a movimentazione idraulica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli_Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning_Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux_Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.



Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve_Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers_Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers_Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

Rotonde Automatiche

Automatic round dividers
diviseuses rondes automatiques
divisoras redondas automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTA 16	16	190/1.200	20	460	1.900	660x700x1100h	210
MSTA 20	20	150/1.000	20	460	2.400	660x700x1100h	210
MSTA 24	24	130/830	20	460	2.800	660x700x1100h	210

Rotonde Semiautomatiche

Semi-automatic round dividers
diviseuses rondes semi-automatiques
divisoras redondas semi-automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTS 16	16	190/1.200	20	460	1.900	660x700x1100h	???
MSTS 20	20	150/1.000	20	460	2.400	660x700x1100h	???
MSTS 24	24	130/830	20	460	2.800	660x700x1100h	???

Rotonde Manuali

Manual round dividers
diviseuses rondes manuelles
divisoras redondas manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTM 20	20	150/550	11	460	1.200	700x700x1100h	150

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni
Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX_All machines are also available in stainless steel version

