



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw kw kw	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	NR DIVISIONI DIVISION DIVISIONS	GRAMMATURE BASIS WEIGHT GRAMMES	PESO WEIGHT POIDS
SPAR 15	0,55	4 kg	145 cm	73 cm	73 cm	15	80/260 gr	300
SPAR 22	0,55	4 kg	145 cm	73 cm	73 cm	22	50/180 gr	300
SPAR 30	0,55	2,7 kg	145 cm	73 cm	73 cm	30	25/90 gr	300
SPAR 30	0,55	4 kg	145 cm	73 cm	73 cm	30	30/145 gr	300

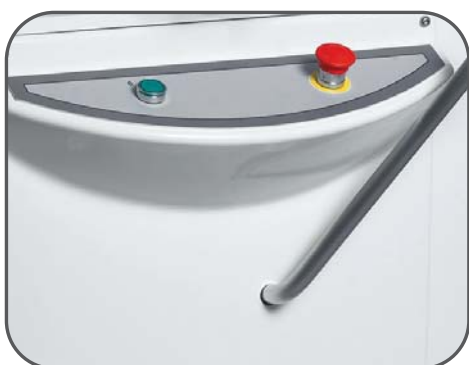


La spezzatrice arrotondatrice manuale è particolarmente adatta alla spezzatura e formatura di pane arrotondato e per la pasta per pizza. Struttura in acciaio inox elettrosaldato e verniciata a forno, coltelli in acciaio inox 18/10, testata in alluminio, piatti in polycarbonato alimentare per una lunga durata. Il sistema di arrotolamento copia il movimento della mano dell'uomo per trattare dolcemente l'impasto. Il ciclo di lavoro, pressatura, taglio e arrotolamento sono azionati da leve. La macchina è montata su ruote con piedini antivibranti.

The manual dough cutter is particularly suitable for cutting and forming rolled bread and pizza dough. The structure is in electrowelded steel with oven-painted finish, with 18/10 stainless steel blades, the cast aluminium head, long-lasting plates in foodstuff polycarbonate. Bread rolling system perfectly imitates the movement of human hand, for delicate dough handling. The work cycle, pressing, cutting and rounding is lever activated. The machine is on wheels and is equipped with anti-vibration feet.



La diviseuse bouleuse manuelle est particulièrement indiquée pour diviser et arrondir la pâte pour pain enroulé et pour pâte à pizza. La structure est en acier inoxydable électro-soudé et laqué au four. Les couteaux sont aussi en acier inoxydable 18/10, tête en aluminium, plateaux en polycarbonate de qualité alimentaire. Le système d'enroulement simule de façon parfaite les mouvements de la main de l'homme pour travailler doucement la pâte. Les phases du cycle de travail (pressage, coupe et arrondissement) sont actionnées par des leviers. La machine est montée sur roulettes et équipée de petits pied santi vibration.



OMTAB

• 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia • Via Nazareth, 1 • Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700
• www.omabverona.it - info@omabverona.it

OMTAB

www.omabverona.it