

**SPEZZATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC DIVIDER**

DIE 37



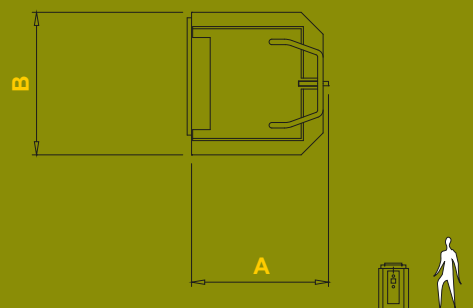
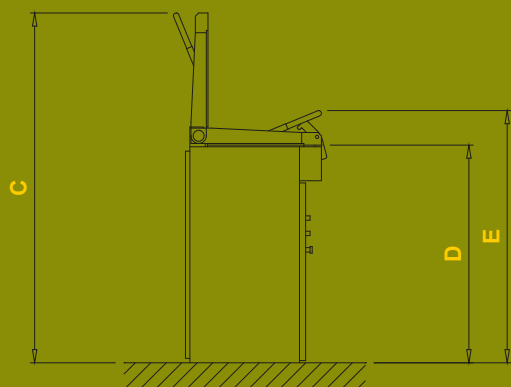
Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

CARATTERISTICHE FEATURES

- La spezzatrice DIE 37 è prevalentemente impiegata per predisporre le pezzature di formato esagonale alla successiva formatura di pane tipo "rosetta".
 - La macchina è prodotta in due versioni: DIE 37 per la divisione di pastoni fino a 3,8 kg di peso in 37 porzioni con lato di 57 mm e DIE 37/M per la divisione di pastoni fino a 5 kg di peso in 37 porzioni con lato di 60 mm.
 - La possibilità di regolare la compressione dell'impasto consente di lavorare anche prodotti delicati senza pregiudicare la successiva lievitazione. La stenditura omogenea dei pastoni e la precisione di taglio permettono di ottenere porzioni di formato e peso estremamente regolari.
 - Il ciclo operativo è completamente automatico, compresi l'arresto a fine lavoro e l'apertura del coperchio. Il funzionamento è di tipo oleodinamico. La macchina è dotata di dispositivi elettronici per regolare l'intensità e la durata della pressatura.
 - La struttura è in carpenteria d'acciaio. Il cestello, il coperchio e i coltelli sono in acciaio inox. Il fondo del cestello è rivestito in polietilene per uso alimentare.
 - L'impianto elettrico è a norme di sicurezza CEI, il pannello comandi in bassa tensione a 24 Volt.
- The DIE 37 is an automatic hydraulic divider mostly utilised to prepare the hexagonal-shaped pieces of dough for the following moulding of bread like "rosetta".
 - The machine is manufactured in two versions: DIE 37 for the division of maximum 3,8 kg dough into 37 portions with 57 mm side and DIE 37/M for the division of maximum 5 kg dough into 37 portions with 60 mm side.
 - The possibility to adjust the dough compression enables to process also the delicate products without prejudice for the following fermentation. The uniform spreading of the dough and the very precise cutting allow to obtain portions having extremely regular shape and weight.
 - The working cycle is completely automatic, including the stopping at the end of each cycle and the cover opening. The machine is provided with two electronic devices which allow to adjust the pressure intensity and duration.
 - The structure is made of steel. The drum, the cover and the blades are made of stainless steel. The bottom of the drum is provided with polyethylene suitable for food processing.
 - The electric system complies with the CEI safety rules, the control panel is low-tension at 24 Volt.



		DIE 37	DIE 37 M
DIVISIONE (n° pezzi) Divisions (n° pieces)	n°	37	37
Capacità max (pasta) Max capacity of dough	kg	3,8	5
Potenza elettrica installata Power demand	kW	1,2	1,2
Volume d'imballo Packing volume	m ³	1	1
Peso Weight	kg	340	340
Misure d'ingombro / overall dimensions :			
A	mm	625	625
B	mm	650	650
C	mm	1600	1600
D	mm	995	995
E	mm	1150	1150

Dati e caratteristiche non sono impegnativi. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
Photos and technical data are non-binding. ESMACH may change the products described herein at any time.

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762

Macchina conforme alle norme CE
This equipment complies with the relevant EC Regulations

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence