

SPEZZATRICI RETTANGOLARI

RECTANGULAR DIVIDERS



■ Le Spezzatrici Gerosa di minimo ingombro e robusta costruzione, offrono assoluta sicurezza di funzionamento, massima precisione e lunga durata.

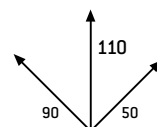
Tutta la gamma è dotata di coltelli e coperchio in acciaio inox che garantiscono un taglio perfetto delle singole porzioni di pasta anche laterali, grazie alla rigidità del gruppo coltelli che scorre all'interno dei settori.

Come tutte le macchine Gerosa le spezzatrici sono prodotte secondo le più moderne ed esigenti norme di sicurezza ed igiene e sono quindi conformi alle Direttive Comunitarie.

■ *Minimum overall dimensions and sturdy make, the Gerosa's dividers give absolutely operational reliability, maximum precision and a long working life.*

The dividing machines all have stainless steel knives and lid guard; and Lexan pistons. They guarantee a perfect cut on every single portion of dough.

Like the rest of the Gerosa manufactured equipment they conform to EU standards of safety and hygiene.



SPEZZATRICE MANUALE

Corsa pistone 80 mm
Stroke of piston 80 mm

Coltelli e coperchio acciaio inox
Stainless steel knives and lid guard

Pistoni in Lexan
Lexan pistons

12 pz

Produzione a ciclo 12pz
da 140 a 650/700 g ca.

*12 pieces per production cycle
from 140 to 650/700 g*

Dimensioni rettangolo 115 x 86 mm
Rectangle 115 x 86 mm

24 pz

Produzione a ciclo 24pz
da 80 a 300/350 g ca.

*24 pieces per production cycle
from 80 to 300/350 g*

Dimensioni rettangolo 56 x 86 mm
Rectangle 56 x 86 mm

