

# SPEZZATRICI ESAGONALI

## HEXAGONAL DIVIDERS



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

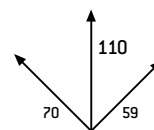
Tutta la gamma è dotata di coltelli e coperchio in acciaio inox che garantiscono un taglio perfetto delle singole porzioni di pasta anche laterali, grazie alla rigidità del gruppo coltelli che scorre all'interno dei settori.

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 IDRAULICA SEA

Produzione a ciclo 37 pezzi da 40 a 165g ca.  
*37 pieces per production cycle from 40 to 165g*

Esagono 60 mm  
*Hexagon 60 mm*

Corsa pistone 73 mm  
*Stroke of piston 73 mm*

Coltelli e coperchio acciaio inox  
*Stainless steel knives and lid guard*

Pistoni in Lexan  
*Lexan pistons*

Portata pompa 16 l/min  
*Pump capacity 16 l/min*

Regolazione pressione pistone indipendente e visualizzata  
*Independent oil pressure adjustment with instrument gauge*

Chiusura automatica del coperchio  
*Automatic closing lid*

Potenza 1,2 KW  
*Power 1,2 KW*

Macchina su ruote  
*Mounted on wheels*