NOVA

IT

La spezzatrice manuale Nova è uno strumento pratico e affidabile, progettato per facilitare la suddivisione dell'impasto in porzioni dal peso uniforme, garantendo precisione e ripetibilità nel processo produttivo. Dotata di una teglia rotonda inclusa nella fornitura standard, questa macchina è ideale per panifici, pizzerie e laboratori artigianali che richiedono efficienza e qualità nella fase di spezzatura.
La struttura, realizzata in robusto acciaio verniciato, assicura elevata stabilità, resistenza all'usura e una lunga durata nel tempo, anche in contesti di utilizzo intensivo. Il funzionamento completamente manuale tramite leve consente all'operatore di esercitare un controllo diretto sulle fasi di pressatura e taglio, permettendo una regolazione accurata della forza applicata e un risultato sempre preciso. La Nova è adatta a impasti con un'idratazione fino al 70%, rendendola particolarmente versatile per diverse tipologie di lavorazione.

CARATTERISTICHE

- Vasca rotonda.
- Telaio in acciaio verniciato.
- Funzionamento manuale a leve.

COLORI STANDARD

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Teglie aggiuntive.

NOVA

EN

The Nova manual dough divider is a practical and reliable tool, designed to simplify the division of dough into portions of uniform weight, ensuring precision and repeatability in the production process.
Equipped with a round tray included in the standard supply, this machine is ideal for bakeries, pizzerias, and artisanal laboratories that require efficiency and quality during the dividing phase.
Its structure, made of robust painted steel, ensures high stability, wear resistance, and long-lasting durability, even under intensive use. The fully manual operation via levers allows the operator to have direct control over the pressing and cutting phases, enabling accurate adjustment of the applied force and consistently precise results. Nova is suitable for doughs with hydration levels up to 70%, making it particularly versatile for various types of processing.

FEATURES
- Round tray.
- Painted steel structure.
- Manual lever operation.

AVAILABLE COLOURS
- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL
- Additional trays.

FR

La diviseuse manuelle Nova est un outil pratique et fiable, conçu pour faciliter le fractionnement de la pâte en portions de poids uniforme, garantissant précision et répétabilité dans le processus de production. Équipée d'un plat rond inclus dans la fourniture standard, cette machine est idéale pour les boulangeries, les pizzerias et les ateliers artisanaux qui recherchent efficacité et qualité lors de la phase de division. Sa structure, fabriquée en acier peint robuste, assure une grande stabilité, une résistance à l'usure et une durabilité prolongée, même en cas d'utilisation intensive. Le fonctionnement entièrement manuel par leviers permet à l'opérateur de garder un contrôle direct sur les phases de pressage et de coupe, permettant un réglage précis de la force appliquée et un résultat toujours impeccable. La Nova est adaptée aux pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 70 %, ce qui la rend particulièrement polyvalente pour différents types de préparation.

CARACTÉRISTIQUES
- Plat ronde.
- Châssis en acier peint.
- Commande manuelle par levier.

COULEURS DISPONIBLES
- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL
- Plats supplémentaires.

ES

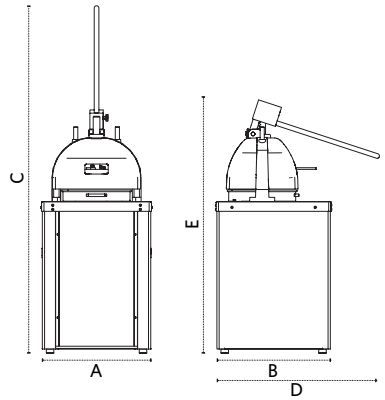
La divisora manual Nova es una herramienta práctica y fiable, diseñada para facilitar la división de la masa en porciones de peso uniforme, garantizando precisión y repetibilidad en el proceso de producción.
Equipada con una bandeja redonda incluida en el suministro estándar, esta máquina es ideal para panaderías, pizzerías y obradores artesanales que requieren eficiencia y calidad en la fase de división. Su estructura, fabricada en acero pintado de gran robustez, garantiza una alta estabilidad, resistencia al desgaste y una larga durabilidad, incluso en contextos de uso intensivo. El funcionamiento totalmente manual mediante palancas permite al operador tener un control directo sobre las fases de prensado y corte, permitiendo un ajuste preciso de la fuerza aplicada y un resultado siempre exacto.
La Nova es apta para masas con una hidratación de hasta el 70%, lo que la hace especialmente versátil para distintos tipos de elaboración.

CARACTERÍSTICAS
- Bandeja redonda.
- Estructura de acero pintado.
- Accionamiento manual por palanca.

COLORES DISPONIBLES
- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL
- Bandejas adicionales.

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS



Modello Model Modèle Modelo	Divisioni Divisions Divisions Divisiones n	Capacità max. Max. capacity Capacité max. Capacidad máx. kg	Grammatura min. Min. weight Poids min. Peso mín. gr	Grammatura max. Max. Weight Poids max. Peso máx. gr	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones A cm	B cm	C cm	D cm	E cm
NOVA 22	22	6,60	50	300	85	67	70	210	99	152
NOVA 15	15	6,45	100	430	85	67	70	210	99	152

ROSSO RUBINO

NERO PROFONDO

BIANCO PURO