



## DIVISEUSE HYDRAULIQUE cuve carrée pour Baguettes | Filons | Ciabatta | Petits pains

Fruit de nombreuses années d'expérience dans le domaine de l'équipement machines et matériels de boulangerie, la DIVISEUSE ESA-TAURUS\* CUVE CARRÉE représente la version la plus évoluée de ce modèle de diviseuse. Construite avec des matériaux rigoureusement sélectionnés (tous conformes aux dernières normes Européennes), cette diviseuse s'affirme avec une qualité de fabrication exceptionnelle. Fiable, rapide et silencieuse, cette diviseuse a un cycle de travail automatique ou semi-automatique (selon les modèles) et fonctionne moyennant un appareil oléodynamique. Elle est également équipée d'une centrale électrique à fiches interchangeables et d'électrovannes modulaires. La complète automatisation du cycle de travail permet d'obtenir d'excellents résultats avec n'importe quel type de pâte et d'éliminer totalement l'effort physique engendrant ainsi une augmentation de la production horaire et par conséquent une réduction des frais de gestion.

**VELOUR** est un système breveté exclusif qui permet de diviser toutes les pâtes, avec et sans pression, sans endommager le processus de fermentation et sans altérer la structure alvéolaire du pain.

Fermeture du couvercle automatique ou manuelle (selon les modèles)

Mono-coupe ou bi-coupes

Cycle de travail automatique ou semi-automatique (selon les modèles)

Découpe avec ou sans pression permet de diviser toutes les typologies de pâtes

Hauteur du plateau réglable à souhait permet d'adapter le plateau selon la quantité de pâte

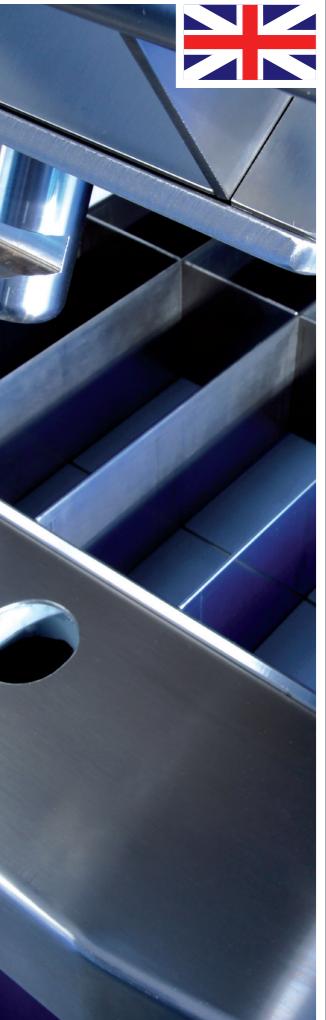
Possibilité de régler à souhait le temps de tassage permet de diviser même les pâtes les plus dures

Possibilité de régler la pression permet d'adapter la machine à toutes les exigences

Machine en position arrêt à la fin de chaque cycle de travail pour éviter d'éventuelles surchauffes du moteur ou de l'huile

Éléments mécaniques facilement accessibles pour faciliter toutes les opérations de nettoyage

Moteur protégé des résidus de pâte



## HYDRAULIC DIVIDER rectangular blocks for Bread rolls | Small dinner rolls | Vienna loaves Baguettes

The result of years of research in splitting and bread making machines, the new RECTANGULAR DIVIDER ESA-TAURUS is the most innovative equipment in its own. Manufactured using only selected materials (conform to CEE safety regulations), the RECTANGULAR DIVIDER ESA-TAURUS maintains exceptional manufacturing quality features for optimal results. Reliable, silent and quick, the divider is completely automatic. Thanks to its hydraulic device and its electronic control system the machine warranties reliability and safety of use. The completely automatic function of the machine allows, further more, the higher quality and perfect uniform splitting process with a remarkable reduction in work time and a minimal human effort. Moreover the machine is equipped with an extractable, interchangeable board and modular electro-valves.

**VELOUR** is an exclusive patented system able to split every type of dough, kneaded or not, without damaging the leavening process or altering its honeycomb structure.

Automatic or manual closure system of the cover (depending on the model)

Single or double cut

Automatic or semi-automatic work cycle (depending on the model)

Cutting with or without kneading process to split every kind of dough

Adjustable height plate to adapt all dough quantities

Adjustable kneading times to work harder dough

Adjustable kneading process for all types of loaves

Automatic STOP at the end of every work cycle to avoid overheating of the hydraulic motor

Easily accessible mechanical parts to facilitate cleaning

Motor protected from dough residue

SPEZZATRICE IDRAULICA a divisioni rettangolari | DIVISEUSE HYDRAULIQUE cuve carrée | HYDRAULIC DIVIDER rectangular blocks

## ATTREZZATURE | FORNI | ARREDAMENTI AGENCEMENTS . FOIRS . ÉQUIPEMENTS EQUIPMENT . OVENS . FURNISHINGS

Posizione geografica strategica nel centro dell'Italia  
Tradizione, Modernità, Innovazione e Tecnologia  
Servizio Totale: consulenza, montaggio e assistenza

**Un'offerta completa e personalizzata:**

dai macchinari all'arredamento

vasta gamma di attrezzature dall'impasto alla cottura

gamma completa di forni per rispondere a tutte le Vostre esigenze: tubi anulari, ciclotermici, elettrici, rotativi e ventilati

ampia proposta di mobili in acciaio inox per laboratori

realizzazione di arredamenti personalizzati

Position géographique stratégique: dans le centre de l'Italie  
Tradition, Modernité, Innovation et Technologie

**Une offre complète et personnalisée:**

des machines à l'agencement

une vaste gamme d'équipements: de la préparation de la pâte à la cuisson

une gamme complète de fours pour répondre à toutes vos exigences: fours à tubes annulaires, cyclothermes, électriques, rotatifs, modulaires et ventilés

de nombreuses propositions de mobilier de laboratoire

en acier inox et lignes de réfrigération réalisation d'agencements personnalisés

Strategic geographical location in the centre of Italy  
Traditional, Modern, Innovative and Technology

**A completely personalised service:**

from machinery to furnishings

a wide range of equipment from kneading through to baking

a complete range of ovens able to satisfy all your cooking requirements:

steam pipe, convection, electric, rotation and ventilated

a wide range of suggestions for stainless steel laboratory furnishings

we fulfil personal furnishing requests

Questo documento non è a carattere contrattuale. I dati non sono impegnativi ma soggetti a variazioni per modifiche e migliorie che la Ditta si riserva di apportare. Le immagini del presente catalogo hanno valore puramente indicativo.

Document à caractère non contractuel. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être sujettes à toute modification sans préavis. Les images de ce catalogue sont purement indicatives.

This document is not to be considered legal or binding. The information herein is not bound by law and is subject to variations from time to time as a result of modifications and improvements as the Company sees fit. Pictures showed in this catalogue are only indicatives.



Arredamenti  
Agencements | Interior Design



Macchinari  
Machines | Machinery

BREVETTATO



**APM**  
TECNOLOGIE PER LA PANIFICAZIONE

## SPEZZATRICE IDRAULICA

a divisioni rettangolari

per Ciabatte | Piccoli Pani | Filoni | Baguettes

GAMMA  
*Velour*

CUORE D'ACCIAIO  
*Anima Gentile*



## SPEZZATRICE IDRAULICA

a divisioni rettangolari  
per Ciabatte | Piccoli Pani | Filoni | Baguettes

Frutto di anni di ricerca nel settore delle macchine e degli impianti per la panificazione, la nuova **SPEZZATRICE A DIVISIONI RETTANGOLARI ESA-TAURUS** è costruita con materiali rigorosamente selezionati (conformi alle normative CEE in materia di sicurezza). Affidabile, silenziosa e veloce, questa macchina è completamente automatica: funziona mediante un'apparecchiatura oleodinamica ed è dotata di una centralina elettronica a schede intercambiabili e di elettrovalvole modulari. Oltre ad ottenere ottimi risultati con qualsiasi tipo di pasta ed eliminare l'intervento manuale, consente di ridurre notevolmente il ciclo di lavorazione con conseguente incremento della produzione oraria e notevole contrazione dei costi di gestione.

*Velour*  
è un sistema brevettato esclusivo  
che permette di spezzare tutte le  
paste, con o senza pressione, senza  
danneggiare il processo di lievitazione  
e senza alterare la struttura alveolare  
della pasta.

Chiusura del coperchio automatica o  
manuale (a seconda dei modelli)

Taglio unico o doppio taglio

Ciclo di lavoro automatico o semi-  
automatico

Taglio con o senza pressione per dividere  
tutti i tipi di pasta

Piatto regolabile in altezza per adattarsi alle  
diversi quantità di pasta

Regolazione personalizzabile del tempo  
di pressatura per poter allargare anche le paste  
più dure

Possibilità di regolare la pressione per  
adattare la macchina a tutte le esigenze

Stop automatico della macchina alla fine  
di ogni ciclo di lavoro per evitare eventuali  
surriscalamenti del motore o dell'olio

Parti meccaniche facilmente accessibili  
per facilitare le operazioni di pulizia

Protezione motore dai residui di pasta



### DATI TECNICI DONNÉES TECHNIQUES TECHNICAL INFORMATION

Serbatoio olio: 10 litri  
Capacité du réservoir d'huile | Oil cistern

Voltaggio: 220/380 - 50 Hz  
Tension d'alimentation | Voltage

Motore: 1,5 kW

Puissance moteur | Motor

Macchina montata su ruote  
Machine montée sur roulettes directionnelles

Wheel mounted

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Ciclo di lavoro automatico** (Mod. Automatico) La macchina compie da sola le seguenti operazioni: ① pressatura (o no) della pasta ② divisioni in 10, 15, 20 o 30 pezzi ③ aggancio, sgancio e apertura automatici del coperchio a fine lavoro ④ salita in superficie dei pezzi tranciati da asportare.

**Regolarità e precisione del taglio** Si ottengono pezzature di varie forme e pesi a secondo della quantità di pasta inserita nel piatto (4 kg min. - 17 kg max.).

**Rispetto della pasta** Le prestazioni della macchina consentono di ottenere delle spezzature al massimo livello di Qualità lasciando integre le caratteristiche di elasticità della pasta senza danneggiare il processo di lievitazione e senza alterare la struttura alveolare del pane.

**Spezza tutte le paste** Permette di spezzare qualsiasi tipo di pasta: dalle più molli alle più dure, dalle paste lievite alla pasta non lievite, con o senza pressatura.

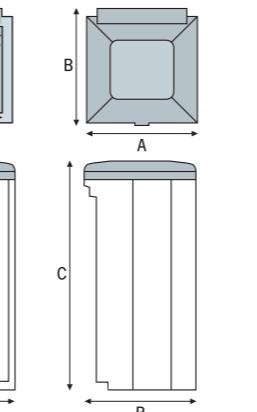
**Veloce e silenziosa** Il ciclo di lavoro è di circa 7/8 secondi. L'impiego di apparecchiature oleodinamiche (pistoncino a basetta, pistone telescopico e centralina) consente una chiusura ermetica del coperchio e rende la macchina veloce e silenziosa.

**Nessuna manutenzione** La macchina è concepita con materiali rigorosamente selezionati. Le apparecchiature elettriche e elettroniche, perfettamente isolate dai residui di pasta e dall'umidità, non sono soggette a usura. Inoltre, l'insieme dei componenti è intercambiabile e facilmente sostituibile.

MODELLI modèles / models	DIVISIONI divisions					
D20	20	<b>Taglio Unico:</b> Chiusura manuale con pressione. Chiusura automatica con o senza pressione (Velour) <b>Mono-Coupe:</b> Fermeture manuelle avec pression. Fermeture automatique avec ou sans pression (Velour)				
D30	30	<b>Taglio Unico:</b> Chiusura manuale con pressione. Chiusura automatica con o senza pressione (Velour) <b>Single Cut:</b> Manual pressure closure. Automatic closure system with or without pressure (Velour)				
D10/20	10 o 20	<b>Doppio Taglio:</b> Chiusura automatica con o senza pressione (Velour) <b>Bi-Coupe:</b> Fermeture automatique avec ou sans pression (Velour)				
D15/30	15 o 30	<b>Double Cut:</b> Automatic closure system with or without pressure (Velour)				

MODELLI modèles / models	D20	D30	D10/20	D15/30	
Cap. pasta max Cap. max pâte Max. dough cap.	kg 17	kg 17	kg 17	kg 17	
Cap. pasta min Cap. min. pâte Min. dough cap.	kg 4	kg 4	kg 4	kg 4	
Peso min. spezzatura Poids min. des pâtons Min. splitting weight	0,200	0,140	0,400/0,200	0,250/0,140	
Peso max spezzatura Poids max des pâtons Max. splitting weight	0,850	0,550	1,700/0,850	1,000/0,550	

DIMENSIONI dimensions	cm 57	cm 80	cm 105	kg 310	kg 350	cm 46x46x9,5
Larghezza (A) Largeur - Width						
Profondità (B) Profondeur - Depth	cm 57					
Altezza (C) Hauteur - Height		cm 80				
Peso (D20 - D30) Poids (D20 - D30)	kg 310					
Peso (D10/20 - D15/30) Poids (D10/20 - D15/30)		kg 350				
Piano di compressione- Plateau de compression (LxWxP) Compression plate			cm 46x46x9,5			



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**CYCLE de TRAVAIL COMPLÈTEMENT AUTOMATIQUE** (modèle automatique) La machine réalise seule les opérations suivantes: ① pression (ou non) de la pâte ② divisions en 10, 15, 20 ou 30 pièces ③ verrouillage, déverrouillage et ouverture automatiques du couvercle à fin de travail ④ montée en surface des pâtons découpés.

**RÉSULTATS CONSTANTS et PRÉCISION de la DÉCOUPE** La machine permet de diviser des pièces de formes et de poids différents selon la quantité de pâte déposée dans le plateau (4 kg min. - 17 kg max.).

**RESPECT de la PÂTE** Les prestations de la machine permettent d'obtenir des pâtons strictement identiques et parfaitement réguliers en maintenant identiques les caractéristiques d'élasticité de la pâte, sans endommager le processus de fermentation et sans altérer la structure alvéolaire du pain.

**DIVISE TOUS les TYPES de PÂTE** Parfaite pour diviser toutes les typologies de pâtes, avec ou sans pression: pâtes dures, molles, très hydratées, très pointées ou non.

**CONFORT D'UTILISATION RAPIDE et SILENCIEUSE** Le cycle de travail est d'environ 7/8 secondes. L'utilisation d'appareils oléodynamiques garantit une fermeture parfaitement hermétique et assure un fonctionnement silencieux et rapide.

**ENTRETIEN RÉDUIT** La machine ne nécessite d'aucun entretien particulier. L'ensemble des composants électriques et électroniques est parfaitement isolé des résidus de pâtes et de l'humidité. De plus, l'ensemble des composants est interchangeable et facile à remplacer.



### COPERCHIO couvercle / cover

Coperchio realizzato in acciaio inox. Interno del coperchio ricoperto con disco speculare in acciaio inox AISI 304 15/10 laminato a freddo. **Le couvercle est réalisé en acier inoxydable.** L'intérieur du couvercle est recouvert d'un panneau en acier inox AISI 304 15/10, laminé à froid. **Cover in stainless steel. Cover interior coated with shiny disc in stainless steel AISI 304 15/10, cold laminated.**



### STAMPINI

**les pièces de divisions / division blocks** Realizzati interamente in Teflon per uso alimentare autolubrificante bianco altamente resistente. **Taloches monoblocs entièrement réalisés en Teflon alimentaire autolubrifiant hautement résistant.** **White high-resistant self lubricating Teflon specifically realized for alimentary uses.**



### PANNELLO COMANDI

**tableau de commandes / control panel** TOUCH SCREEN, situato sulla parte frontale, è semplice e di immediata comprensione. **ÉCRAN TACTILE; situé sur la partie frontale de la machine, il est facile à comprendre et à utiliser.** **TOUCH SCREEN, frontal position, simple and easy to use.**

### chiusura MANUALE / AUTOMATICA

fermeture manuelle / automatique

manual / automatic closure

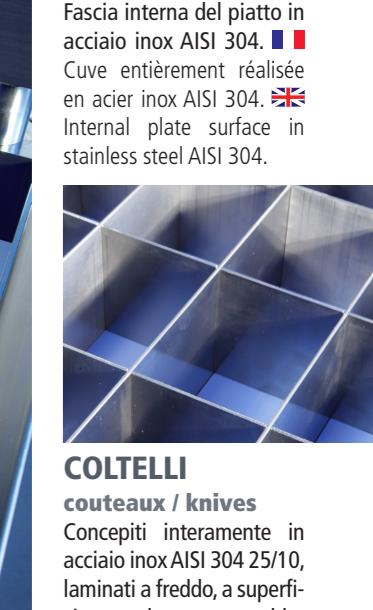
La maniglia di aggancio automatico e le maniglie di chiusura manuale sono realizzate in acciaio inox. Controllo elettronico del sistema di chiusura tramite sensori incorporati nella testata. **La poignée d'accrochage automatique et les poignées de fermeture manuelle sont réalisées en acier inoxydable. Contrôle électrique du système de fermeture grâce à des capteurs incorporés dans la tête de la machine.** **All closure levers are in stainless steel. Electronic control guaranteed by sensors fitted in the head.**



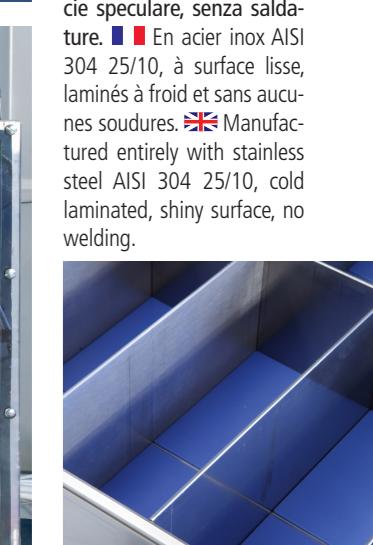
**PIANO di COMPRESSIONE** **plateau de compression** **compression plate** Fascia interna del piatto in acciaio inox AISI 304. **Fascia entièrement réalisée en acier inox AISI 304.** **Innenplatte aus Edelstahl AISI 304.**



**COLTELLI** **couteaux / knives** Concepti interamente in acciaio inox AISI 304 25/10, laminati a freddo, a superficie speculare, senza saldature. **En acier inox AISI 304 25/10, à surface lisse, laminés à froid et sans soudure.**



**COLTELLI** **couteaux / knives** Concepti interamente in acciaio inox AISI 304 25/10, laminati a freddo, a superficie speculare, senza saldature. **En acier inox AISI 304 25/10, à surface lisse, laminés à froid et sans soudure.**



### QUADRO ELETTRICO

**coffret électrique / electrical panel**

Posizionato all'interno della macchina; completamente isolato dalle parti meccaniche; bassa tensione, in conformità con le norme CEE. Raggruppa l'insieme dei componenti elettronici. **Situé à l'intérieur de la machine; complètement isolé des parties mécaniques; basse tension, conforme aux normes CEE; rassemble l'ensemble des composants électroniques.** **Positioned inside the machine; completely isolated from the working parts; low voltage, conforms to the CEE Regulations. Groups together the electronic components.**