

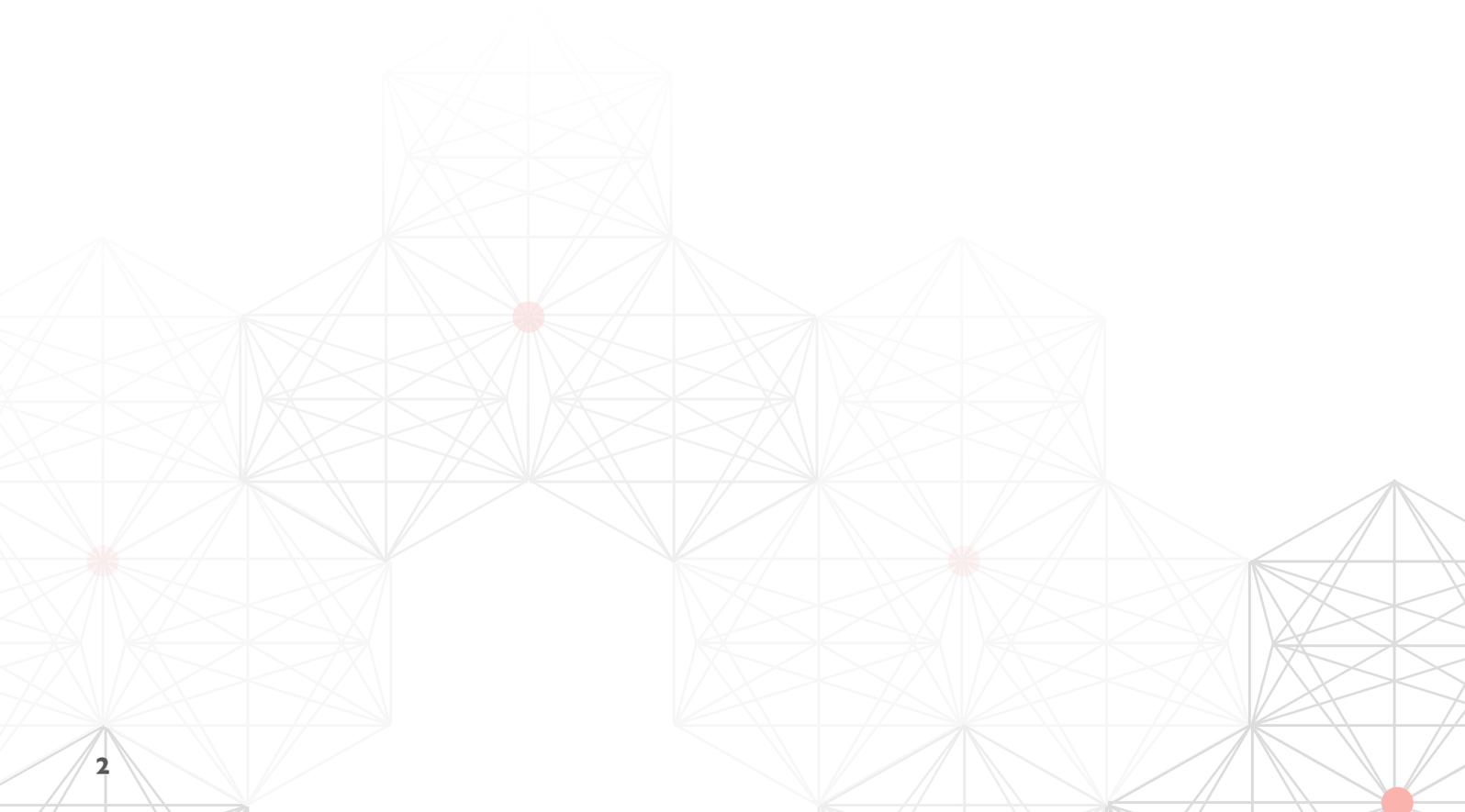


NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery





Una storia fatta di pane Una passione di famiglia

Novapan, in un mercato globale sempre più vasto, esigente e competitivo, è in grado di soddisfare in tempi ridotti qualsiasi richiesta, grazie alla realizzazione di un'ampia serie di attrezzature per la lavorazione del pane, caratterizzate da una struttura solida, fatta di componentistica di alto livello che garantisce ottimi risultati e la riduzione dei costi di gestione, un binomio di qualità come valore primario dei prodotti offerti, che ha permesso all'azienda di accrescersi e consolidarsi senza scendere a compromessi. Novapan è garanzia di competitività, qualità Made in Italy certificata e tecnologia all'avanguardia. Il pane è l'alimento più semplice, genuino e diffuso in Italia, come nel resto del mondo, ma è anche uno degli alimenti dei quali esistono più varianti, sia negli ingredienti, sia nella sua preparazione che nella forma; per questo Novapan dedica anima e cuore alla creazione dei suoi gioielli.

Novapan, macchine buone come il pane!



Spezzatrice manuale



Spezzatrice automatica esagonale



Spezzatrice automatica quadra



Spezzatrice semiautomatica idraulica quadra



Export
Spezzatrice automatica quadra



Export
Spezzatrice semiautomatica idraulica quadra



Spezzatrice automatica
quadra a doppio taglio



Spezzatrice
automatica Pressaburro



Spezzatrice
Semiautomatica Pressaburro



Stampatrice automatica
mod. a testa multipla



Cilindri automatici

Spezzatrice manuale

LA SPEZZATRICE MANUALE e' una macchina dalla robusta struttura ed estrema semplicità d'uso, ha funzionamento completamente meccanico, regolato da comandi esclusivamente manuali. La robusta impugnatura del gancio del coperchio assicura una chiusura manuale perfetta, sia pure semplice, ma estremamente sicura, tale da garantire la massima riduzione degli scarti di pasta. Il fulcro della macchina offre un' ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per gli esagoni che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



MAN. 37/60
ESAGONALE

DATI TECNICI

Divisioni	Pezzi	37
Profondità Piatto	mm.	60
Capacità Pasta	Kg.	5.500
Pezzatura Min	Gr.	45
Pezzatura Max	Gr.	140



Spezzatrice automatica esagonale

La SPEZZATRICE AUTOMATICA ESAGONALE è una macchina dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto. Ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia. Il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per gli esagoni che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



NV 19/80
ESAGONALE



NV 37/57
ESAGONALE



NV 37/60
ESAGONALE



NV 37/65
ESAGONALE

DATI TECNICI

Divisioni	Pezzi	19	37	37	37
Altezza Esagoni	mm.	80	57	60	65
Profondità Piatto	mm.	65	65	65	65
Capacità Pasta	Kg.	4.800	5.000	5.500	6.500
Pezzatura Min	Gr.	70	40	45	50
Pezzatura Max	Gr.	220	130	160	190



Spezzatrice automatica quadra

La SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA è una macchina dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta è un macchinario ideale e insuperabile per la "tranciatura" di pasta molle per una panificazione speciale di baguette, filoni e ciabatte. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



NV 20
QUADRA



NV 20 M
QUADRA



NV 30
QUADRA

DATI TECNICI

Divisioni	Pezzi	20	20	30
Profondità Piatto	mm.	100	150	100
Capacità Pasta	Kg.	16	24	16
Pezzatura Min	Gr.	150	150	90
Pezzatura Max	Gr.	800	1.200	550



Spezzatrice semiautomatica idraulica quadra

La SPEZZATRICE IDRAULICA QUADRA. è una macchina, dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento idraulico. E' un macchinario ideale e insuperabile per la "tranciatura" di pasta molle per una panificazione speciale di baguette, filoni e ciabatte. La robusta impugnatura del gancio del coperchio assicura una chiusura manuale perfetta, sia pure semplice, ma estremamente sicura, tale da garantire la massima riduzione degli scarti di pasta. L'impianto elettrico e' completamente protetto, isolato; munito di protezione magneto-termica del motore. Il fulcro della macchina offre un' ulteriore garanzia di igiene e praticita' grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



SA 20
QUADRA



SA 20 M
QUADRA



SA 30
QUADRA

DATI TECNICI

Divisioni	Pezzi	20	20	30
Profondità Piatto	mm.	100	150	100
Capacità Pasta	Kg.	16	24	16
Pezzatura Min	Gr.	150	150	90
Pezzatura Max	Gr.	800	1.200	550



Export

Spezzatrice automatica quadra

La SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA è una macchina dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta è un macchinario ideale e insuperabile per la "tranciatura" di pasta molle per una panificazione speciale di baguette, filoni e ciabatte. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



NV 20
QUADRA



NV 20 M
QUADRA



NV 30
QUADRA

DATI TECNICI

		<i>Export</i>	<i>Export</i>	<i>Export</i>
Divisioni	Pezzi	20	20	30
Profondità Piatto	mm.	100	150	100
Capacità Pasta	Kg.	16	24	16
Pezzatura Min	Gr.	150	150	90
Pezzatura Max	Gr.	800	1.200	550



Spezzatrice semiautomatica idraulica quadra *Export*

La SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA è una macchina dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta è un macchinario ideale e insuperabile per la "tranciatura" di pasta molle per una panificazione speciale di baguette, filoni e ciabatte. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato; munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.



SA 20
QUADRA



SA 20 M
QUADRA



SA 30
QUADRA

DATI TECNICI

		<i>Export</i>	<i>Export</i>	<i>Export</i>
Divisioni	Pezzi	20	20	30
Profondità Piatto	mm.	100	150	100
Capacità Pasta	Kg.	16	24	16
Pezzatura Min	Gr.	150	150	90
Pezzatura Max	Gr.	800	1.200	550



Spezzatrice automatica quadra a doppio taglio

La SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA A DOPPIO TAGLIO è una macchina, coperta da brevetto, assolve con estrema facilità, ad una duplice ed importante funzione, diversamente operata da ben 2 diversi macchinari l'eccezionalità delle sue prestazioni è esaltata dal cambio automatico per la scelta del taglio/pezzatura (pezzo 10/20-15/30-24/48) mediante una semplice pressione dell' apposito pulsante. Il suo funzionamento è completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui ,oltre alla sicurezza,si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta l'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato;munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella grammatura di ogni pezzo, indipendentemente dal tipo di impasto.Ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore,oltre che inutili consumi di energia. Il fulcro della macchina offre un' ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per coltelli e cestello, nylon alimentare per i quadri che, lavorati su centro di lavoro automatico, permettono un'elevata precisione nella fase di montaggio, evitando poi all'utente scarti di pasta.

DATI TECNICI		NV 10/20 QUADRA	NV 10/20 M QUADRA	NV 10/20 M QUADRA SWEET SISTEM	NV 10/20 M QUADRA INDUSTRIAL	NV 15/30 QUADRA	NV 24/48 QUADRA (solo su ordinazione)
Divisioni	Pezzi	10/20	10/20	10/20	10/20	15/30	24/48
Profondità Piatto	mm.	100	150	150	150	100	100
Capacità Pasta	Kg.	16	20	20	20	16	16
Pezzatura Min	Gr.	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 15 pz: 140 A 30 pz: 70	A 24 pz: 100 A 48 pz: 40
Pezzatura Max	Gr.	A 10 pz: 1.600 A 20 pz: 800	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 15 pz: 1.100 A 30 pz: 550	A 24 pz: 700 A 48 pz: 350



Spezzatrice automatica Pressaburro

La SPEZZATRICE AUTOMATICA PRESSABURRO è una macchina dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento completamente idraulico; lo stesso sistema regola l'aggancio del coperchio per cui, oltre alla sicurezza, si garantisce un'eccezionale silenziosità nella fase di chiusura e la massima riduzione degli scarti di pasta è un macchinario ideale e insuperabile per la pressata di blocchi rettangolari di pasta o margarina. L'impianto elettronico digitale è completamente protetto, isolato, munito di un temporizzatore sempre digitale, offre la massima precisione nella pressata di ogni pezzo; ad ogni fine ciclo di lavorazione, arrestandosi automaticamente, la macchina evita il surriscaldamento dell'olio e del motore, oltre che inutili consumi di energia il fulcro della macchina offre un'ulteriore garanzia di igiene e praticità grazie all'impiego di materiali di prim'ordine, quali acciaio inox aisi 304 per il cestello, nylon alimentare per il piano di lavoro.

DATI TECNICI

Profondità Piatto	mm.	135
Capacità Pasta	Kg.	24
Dimensione Cestello	mm.	512 x 409



Spezzatrice semiautomatica Pressaburro

La SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA PRESSABURRO è una macchina dalla robusta struttura e semplicità d'uso. La griglia risulta facilmente agganciabile, lavabile in lavaoggetti (è costruita completamente in acciaio inox AISI 304), anche tutta la zona di lavoro della pressaburro è facilmente pulibile. Molto sicura non ci possono essere cadute accidentali, si utilizzano entrambe le mani per il funzionamento della pressa burro. Il dispositivo di scorrimento e aggancio griglia è anche un comodo carrello di deposito griglie (max 5 griglie), facilmente agganciabile e sganciabile dalla pressa burro, montato di serie su ruote.

DATI TECNICI

Capacità pasta lievitata min. 3000 gr. max 20000 gr.

Divisioni	pezzi	10 (cm 10x20)	20 (cm 10x10)	8 (cm 10x25)	20 (cm 8x12)	40 (cm 5x10)	50 (cm 4x8)
Pezzatura min.	gr.	300	150	375	150	75	60
Pezzatura max.	gr.	2000	1000	2500	1000	500	400

STANDARD

SPECIAL



Special 20 pezzi



Special 8 pezzi

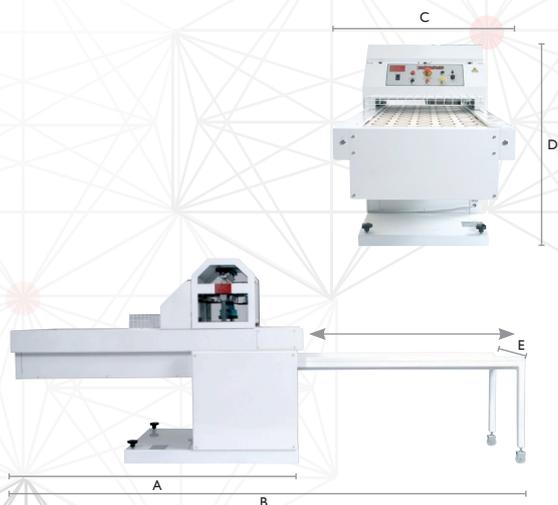


Special 40 pezzi



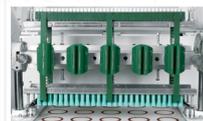
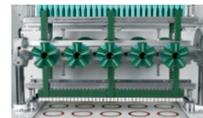
Stampatrice automatica mod. a testa multipla

La STAMPATRICE AUTOMATICA **A TESTA MULTIPLA** è una macchina, elegante e funzionale, dalla linea moderna e compatta, è stata creata per lo stampaggio di vari tipi di pane e per soddisfare le più svariate esigenze. E' predisposta per lo stampaggio con quattro diverse barre (una in dotazione e le altre su ordinazione), rese facilmente operative e programmabili per un'eventuale sosta in alto, in basso o in continuo. La macchina può scaricare su tavole o con ribaltabile per l'informamento con telai. I volantini regolabili e le ruote del basamento assicurano una stabilità ottimale, garantendo al contempo il perfetto scorrimento del carrello. L'impianto elettronico a bassa tensione è completamente isolato



		"MIGNON"	"BABY"	"NL"	"LG"	
Lunghezza a carrello rientrato Length with trolley retracted Longueur avec châriot retraité	mm.	1310	1820	2200		A
Lunghezza a carrello sfilato Length with trolley extended Longueur avec châriot quité	mm.	2600	3510	4300		B
Larghezza Width Largeur	mm.	910	810	910		C
Altezza Height Hauteur	mm.	1310	1310	1310		D
Larghezza carrello interno Width of internal trolley Largeur châriot intérieur	mm.	610/710	610	710		E
Peso Weight Poids	Kg	280 ca.	300 ca.	350 ca.		
Assorbimento Electrical input Capacité d'absorption	Kw.	0,37	0,37	0,37		

Con misure a richiesta
Measurements on request
Mesures sur demande



Cilindri automatici

Il CILINDRO AUTOMATICO è una macchina, creata per risolvere il problema della laminazione/raffinazione, è di semplice concezione: robusta struttura e semplicità d'uso. L'operatore deve unicamente sistemare la pasta sul telo d'entrata: un temporizzatore, infatti, permette di impostare la durata della laminazione/raffinazione al cui termine la macchina si blocca automaticamente. Tre Rulli permettono la laminazione/raffinazione dell'impasto in due tempi, annullando così ogni maltrattamento e strappi alla pasta. Stabilità ottimale assicurata dai volantini regolabili e dalla ruote del basamento.



		"CR 50"	"CR 60"	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	15/18	22/25	
Dimensione nastri Belt dimensions Dimensions du manchons	mm.	S 820x519 I 1530x519	S 1233x619 I 2050x619	
Peso Weight Poids	kg.	300	340	
Assorbimento Electrical input Capacité d'absorption	kw.	2,2	3	
Larghezza Width Largeur	mm.	715	820	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	110	132	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	90	87	C
Altezza Height Hauteur	mm.	128	135	D





NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

NOVAPAN srl

24060 CIVIDINO di Castelli Calepio (BG) ITALY

via della Repubblica, 25

tel. +39 030.74.35.017 - 74.35.178 - 74.35.094

fax. +39 030.74.35.040

stefy@novapan.com

www.novapan.com