

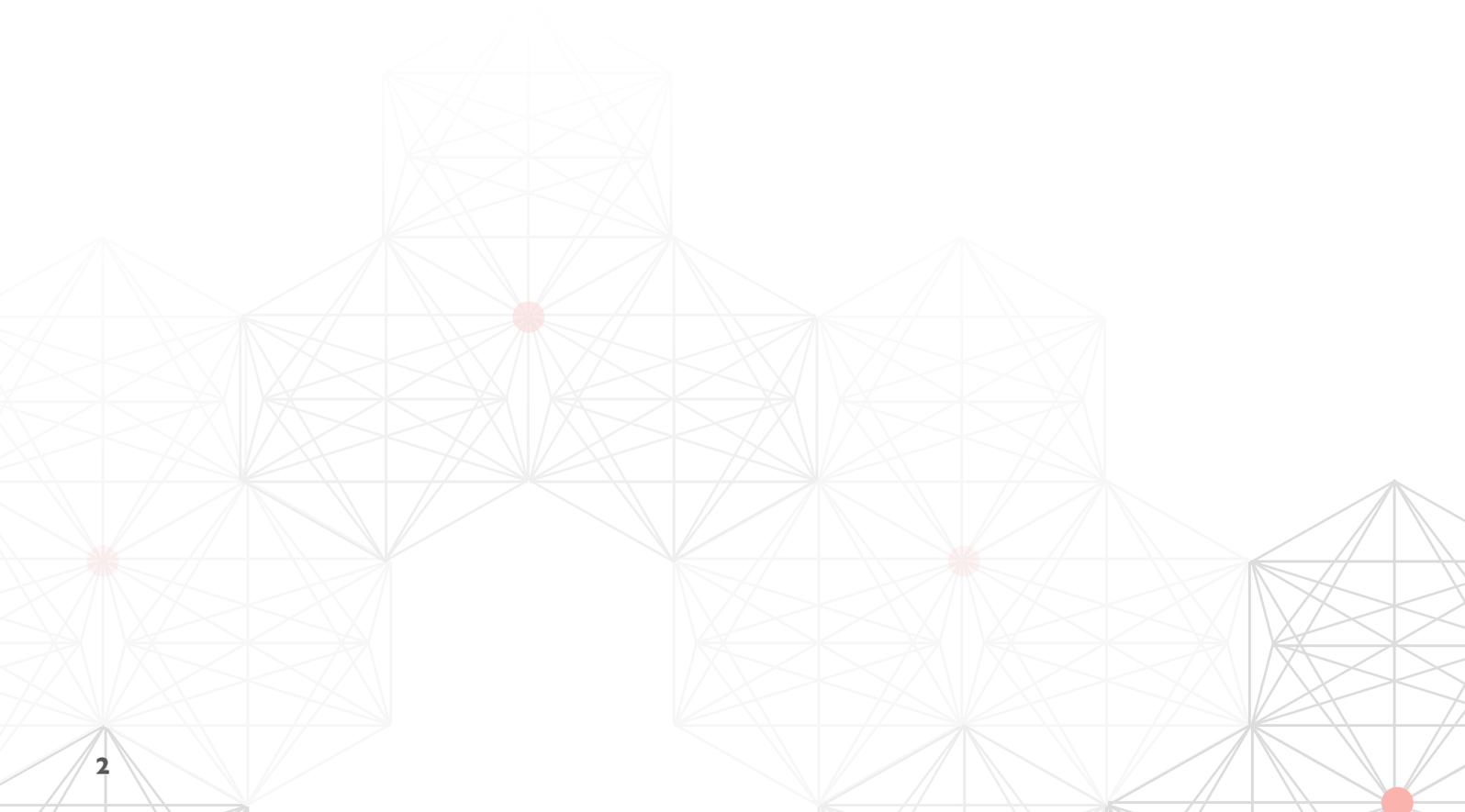


NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery



Una storia fatta di pane Una passione di famiglia

A story made of bread, a passion of our family

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. Le macchine, caratterizzate da una struttura solida, fatta di componentistica di alto livello e rigorosamente Made in Italy, 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!

In a worldwide market larger and larger and every day more competitive, Novapan is able to satisfy every request thanks to the realization of a great range of equipment for the manufacturing bread. Our machines characterized with a strong structure and a high level components all rigorously Made in Italy, a quality binomial that identify the value of our products, that allows the firm to expand and strenght itself without the need to settle for a compromise. Novapan is guarantee of competitiveness, made in Italy and vanguard technology. Bread is the simpler, more genuine and most diffuse food in Italy and world wide, but is also one of the food of which exists a lot of varieties both for ingredients preparation and shapes; for this reason Novapan devote soul and heart to the creation of its jewels.

Novapan, machines as good as bread!

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery



Una qualità destinata a durare nel tempo

A quality destined to last over time

Molto spesso accade, che il nostro reparto di assistenza e manutenzione incontri macchine Novapan con un passato glorioso.

Macchine che hanno lavorato e stanno ancora lavorando da anni, robuste, instancabili e fedeli, testimoni della nostra qualità e di scelte costruttive che hanno premiato il nostro Brand e affiancato i nostri clienti trasformandosi in un partner affidabile per il loro business.

Non accettare compromessi imposti dal mercato del “prezzo piu basso” ci ha consentito di mantenere standard qualitativi elevati.

Ogni elemento costruttivo, ogni materiale e scelte strutturali sono state pensate per durare nel tempo, e la qualità intrinseca delle nostre macchine la potrete scoprire nel tempo e non finirà mai di stupirvi.

Very often happens that our assistance department runs into Novapan's machine with a glorious past.

Machines that worked for a lot of years and still functioning, with a strong structure, faithful and witness of our quality and also of choices that rewarded our Brand, supporting our clients and making ourselves a reliable partner for business.

Not to settle for the compromise of the lower price that market impose, allow us to keep high quality standard

Every structural component, every material used and each managerial choice were done in order to last during years, in this way every one could discover our machines innate quality that never stops to amaze you.

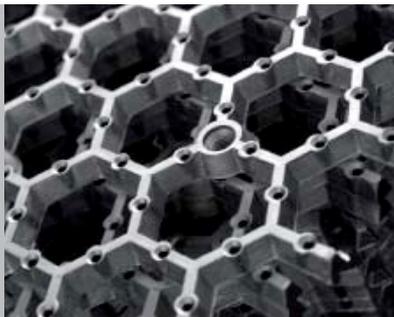


▲ Acciaio INOX ad alta resistenza
con speciali finiture spazzolate
High resistance stainless steel



▲ Verniciatura a norma alimentare
Special painting for food contact





Coltelli in Acciaio INOX
Stainless stell knives



◀ **Strutture Solide**
Strong structure





Spezzatrice Manuale
Manually Dividing Machine



Spezzatrice Automatica Esagonale
Automatic Hexagonal Divider



Spezzatrice Automatica Quadra
Square Automatic Divider



Spezzatrice Semiautomatica Idraulica Quadra
Hydraulic SemiAutomatic Divider



Spezzatrice Automatica Quadra
Square Automatic Divider



Spezzatrice Semiautomatica Idraulica Quadra
Hydraulic SemiAutomatic Divider



Spezzatrice Automatica Quadra a Doppio Taglio
Square Automatic Dividing Machine Double Cut



Spezzatrice Automatica Pressaburro
Automatic Butter Pressing Machine



Spezzatrice Semiautomatica Pressaburro
SemiAutomatic Butter Pressing Machine



Stampatrice Automatica mod. a Testa Multipla
Automatic Stamping Machine



Cilindri Automatici
Adjustable Automatic Roller

Spezzatrice Manuale Manually Dividing Machine

LA SPEZZATRICE MANUALE è 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.

THE MANUALLY DIVIDING MACHINE, has a very solid and strong structure and it is very easy to use. The machine, has a total mechanical system with manual controls. The solid handling lock of the lid grant a perfect manual closure of the lid, simple but extremely safe, in order to avoid also excesses in discards of dough. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for hexagons that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



MAN. 37/60
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version

DATITECNICI / Technical data

Divisioni / Divisions	Pezzi/pieces	37
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	60
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	5.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	45
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	140



Spezzatrice Automatica Esagonale Automatic Hexagonal Divider

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.

THE AUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning and this same system regulate the hooking of the lid so, it can grant the Maximum safeness, an extraordinary silence in closure phase and avoid the waste of dough. The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect weight for each piece. At the end of each working cycle the machine stops, avoiding overheating of the motor, oil and energy consumption. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for hexagons that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



19/80
ESAGONALE



37/57
ESAGONALE



37/60
ESAGONALE



37/65
ESAGONALE



DATI TECNICI / Technical data

	solo versione verniciata only painted version		solo versione verniciata only painted version		solo versione verniciata only painted version		solo versione verniciata only painted version	
Divisioni / Divisions	Pezzi/pieces	19	37	37	37	37	37	37
Altezza Esagoni / Hexagons high	mm.	80	57	60	60	65	65	65
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	70	70	70	70	70	70	70
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	4.800	5.000	5.500	5.500	6.500	6.500	6.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	70	40	45	45	50	50	50
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	220	130	160	160	190	190	190

versione optional acciaio inox / stainless steel optional version



NV 60

Versione Standard HP 1,5



Export
NVE 57 /60 /65

Versione Export HP 1,5



NVS 57 /60

Versione Speciale HP 1

Spezzatrice Automatica Quadra Square Automatic Divider

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.

THE SQUARE AUTOMATIC DIVIDER has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning and this same system regulate the hooking of the lid so, it can grant the Maximum safeness, an extraordinary silence in closure phase and avoid the waste of dough; this machine is high recommended for the cut of soft dough needed for the production of "baguettes", "filoni" and "ciabatte". The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect weight for each piece. At the end of each working cycle the machine stops, avoiding overheating of the motor, oil and energy consumption. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for squares that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



NV 20
QUADRA



NV 20 M
QUADRA



NV 30
QUADRA

optional acciaio inox
stainless steel optional

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / Technical data

Divisioni / Divisions

Profondità Piatto / Depth of plate

Capacità Pasta / Capacity of dough

Pezzatura Min / Min. piece weight

Pezzatura Max / Max. piece weight

Pezzi/pieces 20

mm. 100

Kg. 16

Gr. 150

Gr. 800

20

150

24

150

1.200

30

100

16

90

550



Spezzatrice Semiautomatica Idraulica Quadra

Hydraulic SemiAutomatic Divider

LA SPEZZATRICE IDRAULICA QUADRA è una macchina, dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento idraulico. È 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 è completamente protetto, isolato; munito di protezione magneto-termica del motore. 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.

THE HYDRAULIC SEMIAUTOMATIC DIVIDER has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning, this machine is high recommended for the cut of soft dough needed for the production of "baguettes", "filoni" and "ciabatte". The solid handling lock of the lid grant a perfect manual closure of the lid, simple but extremely safe, in order to avoid also excesses in discards of dough. The digital wiring is completely isolated, and it has a magnetic thermal protection of the motor. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for squares that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



SA 20
QUADRA



SA 20 M
QUADRA



SA 30
QUADRA

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / Technical data

Divisioni / Divisions

Pezzi/pieces

20

20

30

Profondità Piatto / Depth of plate

mm.

100

150

100

Capacità Pasta / Capacity of dough

Kg.

16

24

16

Pezzatura Min / Min. piece weight

Gr.

150

150

90

Pezzatura Max / Max. piece weight

Gr.

800

1.200

550



Spezzatrice Automatica Quadra ^{Export} Square Automatic Divider

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.

THE SQUARE AUTOMATIC DIVIDER has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning and this same system regulate the hooking of the lid so, it can grant the Maximum safeness, an extraordinary silence in closure phase and avoid the waste of dough; this machine is high recommended for the cut of soft dough needed for the production of "baguettes", "filoni" and "ciabatte". The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect weight for each piece. At the end of each working cycle the machine stops, avoiding overheating of the motor, oil and energy consumption. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for squares that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



NV 20
QUADRA



NV 20 M
QUADRA



NV 30
QUADRA

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / Technical data

Divisioni / Divisions

Profondità Piatto / Depth of plate

Capacità Pasta / Capacity of dough

Pezzatura Min / Min. piece weight

Pezzatura Max / Max. piece weight

Pezzi/pieces

mm.

Kg.

Gr.

Gr.

Export

Export

Export

20

100

16

150

800

20

150

24

150

1.200

30

100

16

90

550



Spezzatrice Semiautomatica Idraulica Quadra Export

Hydraulic SemiAutomatic Divider

LA SPEZZATRICE IDRAULICA QUADRA è una macchina, dalla robusta struttura e semplicità d'uso, molto veloce e silenziosa, ha funzionamento idraulico. È 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 è completamente protetto, isolato; munito di protezione magneto-termica del motore. 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.

THE HYDRAULIC SEMIAUTOMATIC DIVIDER has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning, this machine is high recommended for the cut of soft dough needed for the production of "baguettes", "filoni" and "ciabatte". The solid handling lock of the lid grant a perfect manual closure of the lid, simple but extremely safe, in order to avoid also excesses in discards of dough. The digital wiring is completely isolated, and it has a magnetic thermal protection of the motor. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for squares that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



SA 20
QUADRA



SA 20 M
QUADRA



SA 30
QUADRA

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

solo versione verniciata
only painted version

DATITECNICI / Technical data

Divisioni / Divisions

Profondità Piatto / Depth of plate

Capacità Pasta / Capacity of dough

Pezzatura Min / Min. piece weight

Pezzatura Max / Max. piece weight

Pezzi/pieces

mm.

Kg.

Gr.

Gr.

Export

20

100

16

150

800

Export

20

150

24

150

1.200

Export

30

100

16

90

550



Spezzatrice Automatica Quadra a Doppio Taglio Square Automatic Dividing Machine Double Cut

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.

THE SQUARE AUTOMATIC DIVIDER DOUBLE CUT is a patented machine, that solve with extreme easiness a double function that usually has to be operated by two different machines. A simple push of a button provide the automatic change of pieces (piece 10/20 - 15/30 - 24/48) that exalts its extraordinary performance. This divider has a complete hydraulic functioning and this same system regulate the hooking of the lid so, it can grant the maximum safeness, an extraordinary silence in closure phase and avoid the waste of dough. The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to adapt it to any kind of dough so that we can have a perfect weight for each piece. At the end of each working cycle the machine stops, avoiding overheating of the motor; oil and energy consumption. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for knives and basket, and food nylon for squares that are worked by ourselves on a machining center that allow a great precision in the assembly phase and also grant a little waste of dough to the final user.



NV 10/20
QUADRA

optional acciaio inox
stainless steel optional



NV 10/20 M
QUADRA

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



NV 10/20 M
QUADRA
SWEET SISTEM

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



NV 10/20 M
QUADRA
INDUSTRIAL

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



NV 15/30
QUADRA

optional acciaio inox
stainless steel optional



NV 24/48
QUADRA
(solo su ordinazione)

optional acciaio inox
stainless steel optional

DATI TECNICI / Technical data

Divisioni / Divisions

Profondità Piatto / Depth of plate

Capacità Pasta / Capacity of dough

Pezzatura Min / Min. piece weight

Pezzatura Max / Max. piece weight

	NV 10/20	NV 10/20 M	NV 10/20 M SWEET SISTEM	NV 10/20 M INDUSTRIAL	NV 15/30	NV 24/48
Pezzi/pieces	10/20	10/20	10/20	10/20	15/30	24/48
mm.	100	150	150	150	100	100
Kg.	16	20	20	20	16	16
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
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

Automatic Butter Pressing Machine

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.

THE AUTOMATIC BUTTER PRESSING MACHINE has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use, it's a fast and silent machine. This divider has a complete hydraulic functioning and this same system regulate the hooking of the lid so, it can grant the maximum safeness, an extraordinary silence in closure phase and avoid the waste of dough. This machine is high recommended for the pressing of rectangular blocks of dough or butter/margarine. The digital wiring is completely isolated; it is provided with a digital timer in order to assure a perfect pressing of each block. At the end of each working cycle the machine stops, avoiding overheating of the motor; oil and energy consumption. The internal part of the machine gives a further hygiene guarantee thanks to the high quality components, as aisi 304 stainless steel for basket, and food nylon for the working surface.

DATITECNICI / Technical data

Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	135
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	24
Dimensione Cestello / Basket dimensions	mm.	512 x 409

optional acciaio inox
stainless steel optional



NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

Spezzatrice Semiautomatica Pressaburro *SemiAutomatic Butter Pressing Machine*

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.

THE SEMIAUTOMATIC BUTTER PRESSING MACHINE has a very solid and strong structure, and it is very easy and simple to use. The grids can be easily locked to the machine and it can be wash in a dishwasher (grids are completely built in stainless steel aisi 304), also all the working area of the butter press is simple to clean. The machine is really safe and it couldn't happen accidental failing during the working steps, in fact for the functioning of the machine both hands have to be employed. The sliding and locking device of the grids is also used as a comfortable trolley for the storage of grids (5 grids can be hosted), this trolley is easy to lock at the press and has useful wheels for movements.

DATITECNICI / *Technical data*

Capacità pasta lievitata / *Capacity of leavened dough*

min. 3000 gr. / max 20000 gr.

Profondità Piatto / *Depth of plate*

mm. 135

optional griglie / *Optional grids*

(rif. pag. 28)

solo versione verniciata, optional griglie e carrello portagriglie
only painted version, optional grids and trolley for grids



Optional griglie disponibili

Optional grids available

4 pezzi / 4 pcs



min. gr. 750
max. gr. 5000

8 pezzi special / 8 pcs special



min. gr. 375
max. gr. 2500

10 pezzi / 10 pcs



min. gr. 300
max. gr. 2000

11 pezzi / 11 pcs



min. gr. 275
max. gr. 1820

20 pezzi / 20 pcs



min. gr. 150
max. gr. 1000

20 pezzi special / 20 pcs special



min. gr. 150
max. gr. 1000

22 pezzi / 22 pcs



min. gr. 140
max. gr. 910

30 pezzi / 30 pcs



min. gr. 100
max. gr. 670

40 pezzi / 40 pcs



min. gr. 75
max. gr. 500

50 pezzi / 50 pcs



min. gr. 60
max. gr. 400

**carrello porta griglie
trolley for grids**



54 pezzi / 54 pcs



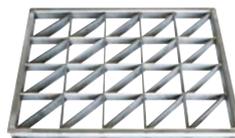
min. gr. 56
max. gr. 370

80 pezzi / 80 pcs



min. gr. 38
max. gr. 250

40 pezzi triangolare / 40 pcs triangle



min. gr. 75
max. gr. 500

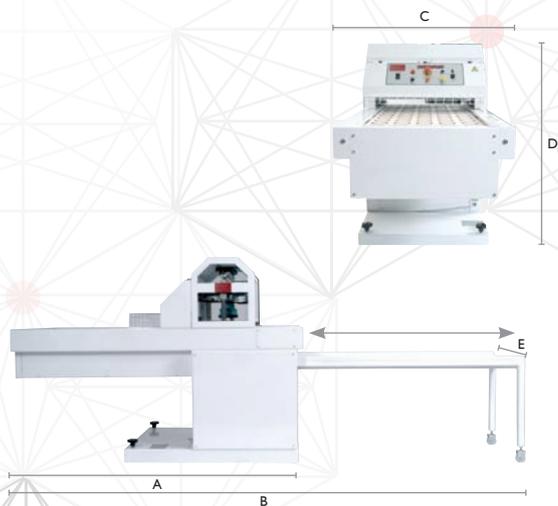
NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

Stampatrice Automatica Automatic Stamping Machine

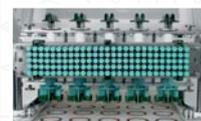
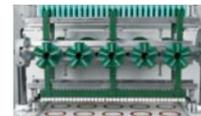
La STAMPATRICE AUTOMATICA A TESTA MULTIPLA è una macchina, elegante e funzionale, dalla linea moderna e compatta, è stata creata per lo stampaggio di vari tipi di pane e per soddisfare le più svariate esigenze. È predisposta per lo stampaggio con quattro diverse barre (una in dotazione e le altre su 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'infornamento 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.

The AUTOMATIC STAMPING MACHINE is an elegant and functional machine with modern and compact design, created for the stamping of many kind of bread in order to satisfy all the requirements of clients. It is equipped for the stamping of bread with four different bars (one included and the others excluded), that are simple to change and make operative, these can also be programmed with a upper, lower or continuous stop. The machine can work using trays or can be provided with a tipper device when a baking frame is used. Adjustable knobs and base wheels assure a good stability and a perfect movement of the trolley. The low tension electronic system is completely isolated.



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

Con misure a richiesta
Measurements on request



Cilindri Automatici

Adjustable Automatic Roller

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 volanti regolabili e dalla ruote del basamento.

THE ADJUSTABLE AUTOMATIC ROLLER is a machine create to solve in the best way every matter of lamination; it's simple to use and has a strong structure. Once the dough has been arranged on the belt of entry, the operator doesn't need to intervene until the cycle has been finished: it is provided with a timer which permit the desired laying of the rolling time; at the end of this the machine stops automatically. Three cylinders press the dough twice, in order to avoid any mishandling or tearing of the dough. The machine has some wheels that help the movement and two knobs for the fixing to the floor.



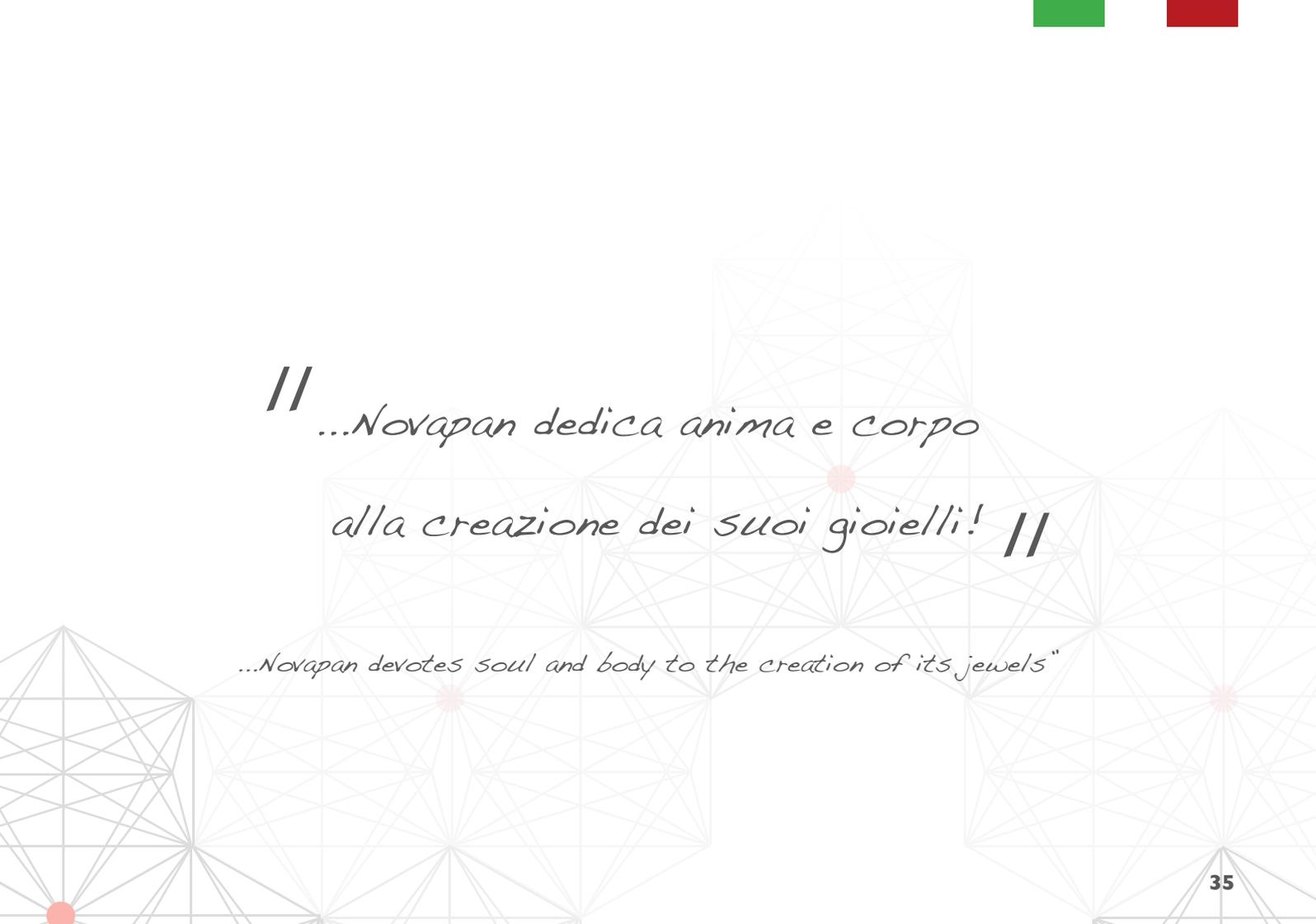
		"CR 50"	"CR 60"	
Capacità pasta Capacity of dough	kg.	15/18	22/25	
Dimensione nastri Belt dimensions	mm.	S 820x519 I 1530x519	S 1233x619 I 2050x619	
Peso Weight	kg.	300	340	
Larghezza Width	mm.	715	820	A
Lunghezza Length	mm.	110	132	B
Altezza piano lavoro Height working plane	mm.	90	87	C
Altezza Height	mm.	128	135	D



NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery





// ...Novapan dedica anima e corpo

alla creazione dei suoi gioielli! //

...Novapan devotes soul and body to the creation of its jewels"



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