



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

**AFA TOMASSINI**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Spezzatrici idrauliche Esa-Taurus - *Esa-Taurus hydraulic dividers***

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione / <i>Bakery</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza / <i>Pizza</i>	<input type="checkbox"/>
Pasticceria / <i>Pastry</i>	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca / <i>Fresh Pasta</i>	<input type="checkbox"/>
Dolciario / <i>Confectionery</i>	<input type="checkbox"/>	Gelato / <i>Ice Cream</i>	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Frutto di anni di ricerca nel settore delle macchine e degli impianti per panificazione , le nuove spezzatrici idrauliche a divisioni esagonali e rettangolari ESA-TAURUS, sono la versione più aggiornata e innovativa nel loro genere. Costruite con materiali rigorosamente selezionati, tutti conformi alle normative CEE in materia di sicurezza, garantiscono ottimi risultati grazie al sistema brevettato Velour che permette di spezzare tutte le paste senza danneggiare il processo di lievitazione e la struttura alveolare della pasta. Veloci e silenziose vi consentiranno, con il minimo intervento, di ridurre notevolmente i tempi di lavoro incrementando sostanzialmente la produzione oraria.

*The result of years of research in the field of machinery and equipment for bakery, new hydraulic dividers divisions hexagonal and rectangular ESA-TAURUS are the latest and innovative in their line. Built with materials carefully selected, all in accordance with CEE regulations security, guarantee excellent results thanks to the patented Velour sharing a meal without all the damage the proving process and the structure of the alveolar pasta . Fast and quiet you will, with minimal intervention, significantly reducing the time work substantially increasing the production per hour.*