



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:

RAM SRL

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

SPEZZATRICE ESAGONALE / HEXAGONAL DIVIDER

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

HEXAGONAL LINE , la nuova gamma di spezzatrici esagonali RAM va ad aggiungersi alle altre due linee già consolidate : SPHERELINE - spezzatrici arrotondatrici e SQUARELINE – spezzatrici quadre. I modelli vanno dal tipo manuale fino a quello completamente automatico; questo significa una gamma completa in grado di soddisfare le richieste dei vari clienti in ogni parte del mondo.

SPEZZATRICE ESAGONALE AUTOMATICA Macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane e pasticceria. Dimensioni ridotte. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304. Pulsante pulizia coltelli. Ciclo di lavoro: pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici . Funzionamento completamente idraulico . 2 modelli a 37 divisioni.

SPEZZATRICE ESAGONALE MANUALE Macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane e pasticceria. Dimensioni ridotte. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304. Azionamento manuale tramite leva. 2 modelli a 37 divisioni.

HEXAGONAL LINE , the new range of hexagonal dividers **RAM** add to the two well established ones: SPHERELINE dividers rounders and SQUARELINE square dividers. The models going from manual up to complete automatic; this means a complete range able to meet any customer's request all over the world .

AUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER. Machine suitable to divide dough used in bakeries and pastry workshops. Stainless steel stove painted structure. Reduced dimensions. Stainless steel AISI 304 bowl and knives. Push-button for knives cleaning. Working cycle : pressing , cutting and cover opening completely automatic. Complete hydraulic working. 2 models at 37 divisions.

MANUAL HEXAGONAL DIVIDER .Machine suitable to divide dough used in bakeries and pastry workshops. Stainless steel stove painted structure. Reduced dimensions. Stainless steel AISI 304 bowl and knives. Manual operation by lever. 2 models at 37 divisions.