

SPEZZATRICI E PRESSE AUTOMATICHE

*Automatic dividers and presses
Teigteiler und Pressen Automatisch
Diviseuses et presses automatiques
Divisora y prensas automáticas
Тестоделители и Прессы Автоматические*



Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi diversi.

Hydraulic machine, with one double- acting cylinder for pressing and cutting. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting. Knife cleaning button. Can store up to 9 different programs.

Maschine mit Hydraulikantrieb, mit einem doppelwirkenden Zylinder für das Pressen und Teilen. Am Bedienfeld lassen sich die Press- und Teilzeit einstellen. Drucktaste für die Reinigung der Messer. Es lassen sich bis zu 9 verschiedene Programme speichern.

Machine à manipulation hydraulique, avec un cylindre à double effet

pour la phase de pressage et de découpage. Tableau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et de découpage. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes différents.

Máquina de desplazamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Panel de mando con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de corte. Pulsador para la limpieza de cuchillos. Posibilidad de memorizar hasta 9 programas diferentes.

Машина с гидравлическим приводом, с цилиндром двойного действия для прессования и разрезания. Панель управления с возможностью регулировки времени прессования и разрезания. Кнопка очистки ножей. Возможность сохранить до 9 различных программ.

SPEZZATRICI E PRESSE AUTOMATICHE

Automatic dividers and presses

CICLO DI LAVORO

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura manuale del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati.

WORK CYCLE

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the pieces of cut dough.

CYCLE DE TRAVAIL

1. insérer le produit dans la cuve ;
2. programmer les temps de travail (pressage et découpage) ;
3. fermer le capot ;
4. la machine presse et découpe en automatique ;
5. ouverture manuelle du capot ;
6. enlever les morceaux de pâte découpés..

ARBEITSZYKLUS

1. Das Produkt in die Wanne geben;
2. Arbeitszeit einstellen (Pressen und Teilen);
3. Deckel schließen;
4. die Maschine presst und teilt automatisch;
5. manuelle Öffnung des Deckels;
6. geteilte Teigstücke entnehmen.

CICLO DE TRABAJO

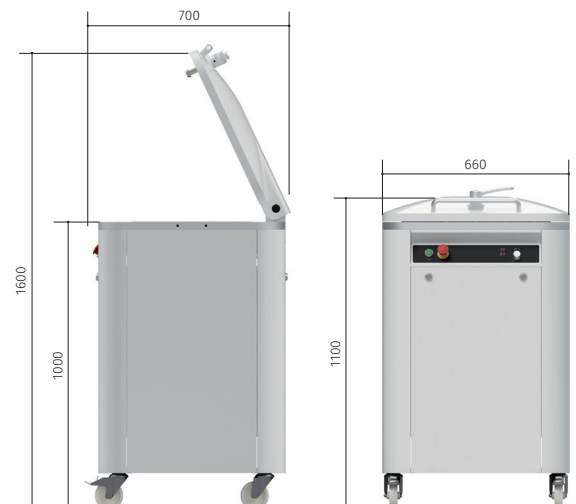
1. introducir el producto en la cuba;
2. configurar los tiempos de trabajo (prensado y corte);
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. apertura manual de la tapa;
6. sacar las porciones de masa cortadas.

РАБОЧИЙ ЦИКЛ

1. поместите продукт в дежу;
2. установите время работы (прессование и нарезание);
3. закройте крышку;
4. машина осуществляет прессование и нарезание в автоматическом режиме;
5. ручное открытие крышки;
6. удалите разрезанные кусочки теста.

PESO/WEIGHT 230 Kg

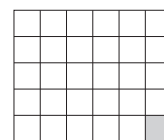
DIMENSIONI IMBALLI/PACKING DIMENSIONS
760x1360x730 mm



Vasca Rettangolare (H=125 mm) - SQ A

Rectangular Basin

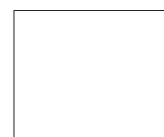
divisioni / divisions	grammatura / weight min	grammatura / weight max	capacità vasca / basin capacity	pressino / press	capacità oraria / hourly capacity
	gr	gr	kg	mm	pz./h
10	300	2000	20	100x200	1200
20	150	1000	20	100x100	2400
20s	80	500	10	80x80	2400
24	130	830	20	100x80	2800
30	100	660	20	80x84	3600
40	80	500	20	50x100	4800
48	60	400	20	50x80	5700
60	50	330	20	80x42	7200
80	40	250	20	50x50	9600



Vasca Rettangolare - pressa (H=135 mm) - PB A

Rectangular Basin

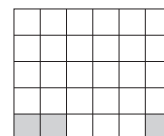
divisioni / divisions	grammatura / weight min	grammatura / weight max	capacità vasca / basin capacity	vasca / basin	capacità oraria / hourly capacity
	gr	gr	kg	mm	pz./h
unica/unique	-	-	20	512x409	120



Vasca Rettangolare - doppio taglio (H=110 mm) - SQ A

Rectangular - double cut Basin

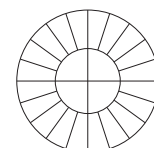
divisioni / divisions		grammatura / weight min	grammatura / weight max	capacità vasca / basin capacity	pressino / press	capacità oraria / hourly capacity
		gr	gr	kg	mm	pz./h
10/20	10	300	1800	18	100x200	1200
	20	150	900	18	100x100	2400
12/24	12	260	1500	18	80x200	1400
	24	130	750	18	80x100	2800
15/30	15	200	1200	18	80x170	1800
	30	100	600	18	80x84	3600



Vasca Rotonda (H=125 mm) - ST A

Round Basin

divisioni / divisions	grammatura / weight min	grammatura / weight max	capacità vasca / basin capacity	pressino / press	capacità oraria / hourly capacity
	gr	gr	kg	mm	pz./h
16	190	1200	20	-	1900
20	150	1000	20	-	2400
24	130	830	20	-	2800



Vasca Esagonale (H=110 mm) - SE A

Hexagonal Basin

divisioni / divisions	grammatura / weight min	grammatura / weight max	capacità vasca / basin capacity	pressino / press	capacità oraria / hourly capacity
	gr	gr	kg	mm	pz./h
19	90	500	9,5	85	2300
37	30	160	6	57	4400
37	45	220	8	65	4400

