SPEZZATRICI E PRESSE SEMI AUTOMATICHE

Semi automatic dividers and presses
Teigteiler und Pressen Halbautomatisch
Diviseuses et presses semi automatiques
Divisora y prensas semi automatiche
Тестоделители и Прессы Полуавтоматические



Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio, la discesa e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning.

Maschine mit Hydraulikantrieb, mit einem doppeltwirkenden Zylinder für das Pressen und Teilen. Alle Funktionen laufen über einen Joystick, mit dem sich sehr schnell und einfach nur das Pressen, Pressen und Teilen, das Senken und Reinigen der Messer durchführen lässt.

Machine à manipulation hydraulique, avec un cylindre à double effet pour la phase de pressage et de découpage. Toutes les fonctions sont effectuées grâce à une manette qui permet de faire seul le pressage, le pressage avec découpage, la descente et le nettoyage des couteaux de façon très simple et très rapide.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro de doble efecto para la fase de prensado y corte. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer solamente el prensado, el prensado con corte y la limpieza de las cuchillas de manera muy fácil y rápida.

Машина с гидравлическим приводом, с цилиндром двойного действия для прессования и разрезания. Для осуществления всех функций используется джойстик, который позволяет выполнять только прессование, прессование с резкой, опускание и очистку ножей – просто и быстро.

SPEZZATRICI E PRESSE AUTOMATICHE

Automatic dividers and presses

CICLO DI LAVORO
1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. utilizzare il joystick (pressata e taglio);
4 apertura manuale del coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati.

WORK CYCLE
1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough.

CYCLE DE TRAVAIL
1. insérer le produit dans la cuve ;
2. fermer le capot ;
3. utiliser la manette (pressage et découpage) ;
4. ouverture manuelle du capot ;
5. enlever les morceaux de pâte découpés.

ARBEITSZYKLUS
1. Das Produkt in die Wanne geben;
2. Deckel schließen;
3. Joystick verwenden (Pressen und Teilen);
4. manuelle Öffnung des Deckels;
5. geteilte Teigstücke entnehmen.

CICLO DE TRABAJO
1. introducir el producto en la cuba;
2. cerrar la tapa;
3. utilizar el joystick (prensado y corte);
4. apertura manual de la tapa;
5. sacar las porciones de masa cortadas.

РАБОЧИЙ ЦИКЛ
1. поместите продукт в дежу;
2. закройте крышку;
3. используйте джойстик (прессование и нарезание);
4. ручное открытие крышки;
5. удалите разрезанные кусочки теста.

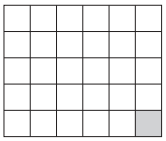


PESO/WEIGHT 230 Kg

DIMENSIONI IMBALLI/PACKING DIMENSIONS
760x1360x730 mm

Vasca Rettangolare (H=125 mm) - SQ SA
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



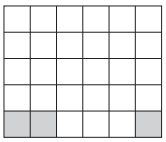
Vasca Rettangolare - pressa (H=135 mm) - PB SA
Rectangular Basin

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



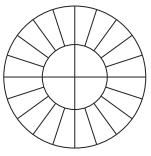
Vasca Rettangolare - doppio taglio (H=110 mm) - SQ SA
Rectangular - double cut Basin

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 SA
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 SA
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

