

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales
Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Macchina a movimentazione idraulica, con 2 cilindri per la fase di pressata e un cilindro per il taglio. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata e di apertura della camera di formatura. L'arrotondamento viene effettuato con una leva. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi, diversi e di cambiare le lingue. In base alle esigenze dell'utilizzatore. La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

Ciclo di lavoro

1. inserire il piatto manualmente;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e camera);
3. premere i tasti Start;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. azionare la leva di arrotondamento;
6. togliere il piatto con le palline formate.

Macchina de funcionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado y un cilindro para el corte. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado y de apertura de la cámara de formado. El redondeo se efectúa con una palanca. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

Ciclo de trabajo

1. introducir manualmente el plato;
2. programar los tiempos de trabajo (prensado y cámara);
3. pulsar los botones de Marcha;
4. la máquina prensa y corta en automático;
5. accionar la palanca de redondeo;
6. sacar el plato con las bolas formadas.

Hydraulic machine, with two cylinders for pressing and one cylinder for cutting. Control panel that allows adjustment of pressing and shaping chamber opening times. Rounding is carried out with a lever. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs. The machine is supplied with no. 3 plates.

Work cycle

1. insert the plate manually;
2. set the operating times (pressing and chamber);
3. press the Start buttons;
4. the machine presses and cuts automatically;
5. operate the rounding lever;
6. remove the plate with shaped balls.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit 2 Presszylindern und einem Zylinder für Füllen. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen und Öffnen der Formkammer. Das Rundwirken erfolgt mit Hilfe eines Hebels. Taste für das Reinigen der Messer. Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewählte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Den Teller von Hand einlegen;
2. Die Arbeitszeiten einstellen (Pressen und Kammer);
3. Die Start-Tasten drücken;
4. Die Maschine presst und teilt automatisch;
5. Den Ründwirkhebel betätigen;
6. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec deux vérins pour la phase de pressage et un vérin pour la coupe. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage et d'ouverture de la chambre de formage. L'arrondissement est effectué avec un levier. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur. La machine est fournie avec 3 plateaux.

Cycle de travail

1. positionner le plateau manuellement;
2. régler les temps de travail (pressage et chambre);
3. presser les touches Start;
4. la machine presse et coupe en automatique;
5. actionner le levier d'arrondissement;
6. retirer le plateau avec les boules formées.

Аппарат с гидравлическим управлением, с 2 цилиндрами на фазу прессования и одним цилиндром на разрезание. Консоль управления с возможностью настройки продолжительности прессования и открытия тестодобывочной камеры. Сворачивание производится при помощи рычага. Кнопка очистки ножей. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя. Аппарат поставляется в комплекте с 3 лотками.

Рабочий цикл

1. вставить лоток вручную;
2. задать продолжительность рабочего цикла (прессование и формовка);
3. нажать кнопку Пуск;
4. аппарат прессует и разрезает тесто в автоматическом режиме;
5. повернуть рычаг сворачивания;
6. вынуть лоток с сформованными изделиями.

modello / model / modelo / модель	divisioni / divisiones /	prezzo netto / цена нетто	capacità / capacity /	ø testata / height Ø (H)	profondità testata / height depth (P)	capacità ovale / basket capacity
SPA TA 15	15	100/260 gr	1,5/4 Kg	400 mm	65 mm	1800 Pz/H
SPA TA 22	22	50/180 gr	1,1/4 Kg	400 mm	65 mm	2600 Pz/H
SPA TA 40	30	40/135 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	3600 Pz/H
SPA TA 60s	30	25/90 gr	0,75/2,7 Kg	340 mm	65 mm	3600 Pz/H
SPA TA 66	36	34/110 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	4300 Pz/H
SPA TA 52	52	12/40 gr	0,65/2 Kg	340 mm	65 mm	6200 Pz/H

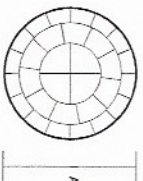
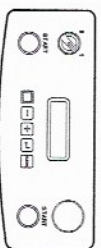


TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица