



PBA

PBA

*automatica / automatic /
automatique / automática /
Automatisch / автоматический*



Le **presse per burro e pasta automatiche** sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in dei blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. / **Automatic butter and dough presses** are machines that press doughs and fats into blocks, ready to be rolled, thus reducing processing times. / **Les presses pour beurre et pâte automatiques** sont des machines qui permettent de comprimer de la pâte et des graisses en blocs, prêts à être laminés, en réduisant ainsi les temps de travail. / **Las prensas automáticas para mantequilla y masa** son máquinas que permiten comprimir masas y grasas en bloques, a punto para su laminación, disminuyéndose así los tiempos de trabajo. / **Die automatischen Butter- und Teigpressen** sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollfertige Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. / **Автоматические presses для сливочного масла и теста** – агрегаты, позволяющие спрессовывать пасту и жиры в бруски, готовые к раскатыванию, что позволяет сократить рабочее время.

CARATTERISTICHE GENERALI

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

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare il tempo di lavoro (pressata);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa in automatico;
5. apertura automatica del coperchio;
6. togliere il blocco di pasta formato.

Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro para la fase de prensado y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado.

Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. programar el tiempo de trabajo (prensado)
3. cerrar la tapa;
4. la máquina prensa en automático;
5. apertura automática de la tapa;
6. sacar el bloque de masa formado.

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing time.

Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs.

Work cycle

1. insert product into the basin;
2. set the operating time (pressing);
3. close the cover;
4. the machine presses automatically;
5. automatic cover opening;
6. remove the block of dough formed.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem Zylinder für Pressen und einem Zylinder für Öffnen des Deckels. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen.

Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert und die gewünschte Sprache gewählt werden.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Die Betriebszeit (Pressen) einstellen;
3. Den Deckel schließen;
4. Die Maschine presst automatisch;
5. Automatisches Öffnen des Deckels;
6. Den entstandenen Teigblock entnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur.

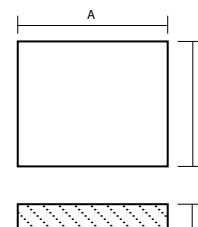
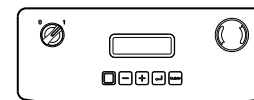
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. régler les temps de travail (pressage) ;
3. fermer le couvercle ;
4. la machine presse en automatique ;
5. ouverture automatique du couvercle ;
6. retirer le bloc de pâte formé.

Агрегат с гидравлическим управлением с цилиндром для фазы прессования, с одним цилиндром для открывания крышки. Консоль управления предоставляет возможность настроить продолжительность прессования. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. задать продолжительность рабочего цикла (прессование)
3. закрыть крышку;
4. агрегат автоматически выполняет прессование;
5. автоматическое открывание крышки;
6. вынуть сформированный брусок продукта.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (AxBxP)	capacità oraria / hourly capacity**
PB A 200	UNICA	0/20.000 gr	20 Kg	512x409x135	512x409x135	60 Pz/H

TABELLA RIASSUNTIVA

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



vitella srl - bakery and pastry equipment

36015 Schio (VI) italy - Viale dell'industria 102
tel. +39 0445 575262 - fax +39 0445 501605
sales@vitellasrl.com - www.vitellasrl.com