

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI MANUALI

Manual bun rounding dividers
Teigteil- und Wirkmaschine Manuell
Diviseuses bouleuse manuelles
Divisoras boleadoras manuales
Тестоделители-округлители Ручные



vitella

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e in fine di arrotondamento viene effettuata con delle leve mentre la regolazione della camera di formatura è fatta con una cloche con una scala numerica. La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

Mechanical machine. Pressing, cutting and rounding are carried out with levers, while the shaping chamber is adjusted using a joystick with numerical scale. The machine is supplied with no. 3 plates.

Mechanisch angetriebene Maschine. Die Phase für Pressen, Teilen und abschließendes Rundwirken erfolgt mit Hilfe von Hebeln, während die Formkammer mittels eines Schalthebels mit Nummernskala eingestellt wird. Die Maschine wird mit 3 Tellern geliefert.

Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe

et enfin, d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique. La machine est fournie avec 3 plateaux.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una escala numérica. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

Агрегат с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – сворачивание производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Агрегат поставляется в комплекте с 3 лотками

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI MANUALI

Manual bun rounding dividers

CICLO DI LAVORO

1. inserire il piatto manualmente;
2. regolare l'apertura della camera;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. azionare la leva di arrotondamento;
5. togliere il piatto con le palline formate.

ARBEITSZYKLUS

1. Den Teller von Hand einlegen;
2. Das Öffnen der Kammer einstellen;
3. Mit den Hebeln pressen und teilen;
4. Den Rundwirkhebel betätigen;
5. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

WORK CYCLE

1. insert the plate manually;
2. adjust chamber opening;
3. press and cut using the levers;
4. operate the rounding lever;
5. remove the plate with shaped balls.

CICLO DE TRABAJO

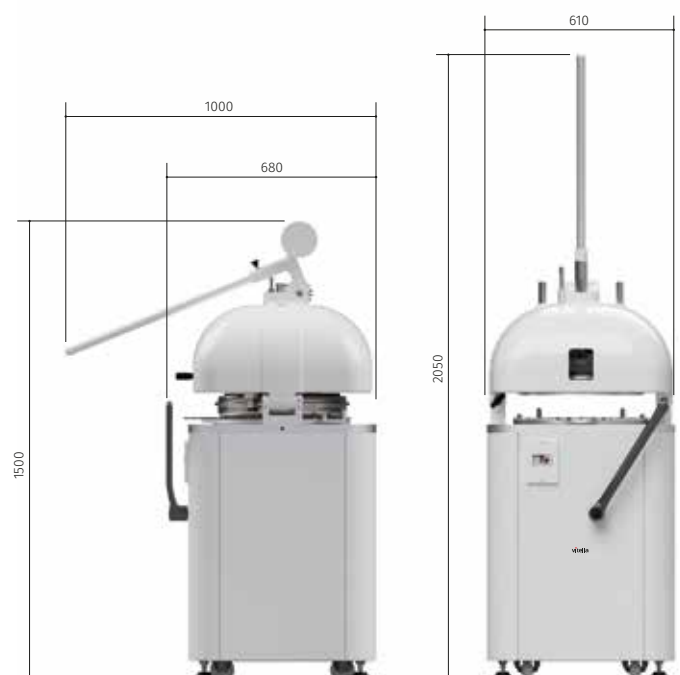
1. introducir manualmente el plato;
2. regular la apertura de la cámara;
3. con las palancas presionar y cortar;
4. accionar la palanca de redondeo;
5. sacar el plato con las bolas formadas.

CYCLE DE TRAVAIL

1. positionner le plateau manuellement;
2. régler l'ouverture de la chambre;
3. avec les leviers, presser et couper;
4. actionner le levier d'arrondissement;
5. retirer le plateau avec les boules formées.

РАБОЧИЙ ЦИКЛ

1. вставить лоток вручную;
2. отрегулировать открывание камеры;
3. при помощи рычагов выполнить прессование и разрезание;
4. повернуть рычаг сворачивания;
5. вынуть лоток с сформованными изделиями.



PESO/WEIGHT 180 Kg

DIMENSIONI IMBALLI/PACKING DIMENSIONS
760x1670x730 mm

Spezzatrici Arrotondatrici Manuali - SPA M

Manual bun rounding dividers

divisioni /divisions	grammatura /weight min	grammatura /weight max	capacità vasca / basin capacity	Ø testata / head diamete	capacità oraria / hourly capacity
	gr	gr	kg	mm	pz./h
11	180	500	5,5	400	1300
15	150	360	5,5	400	1800
18	120	280	5	400	2100
22	60	220	5	400	2600
30	40	135	4	400	3600
36	34	110	4	400	4300
30s	25	90	2,7	340	3600
52	12	40	2	340	6200

