



PB SA

PB SA

*semi automatica / semi automatic /
semi-automatique / semi-automática /
Halbautomatisch / полу-автоматический*



Le **presse per burro e pasta semi-automatiche** sono delle macchine che permettono di comprimere paste e grassi in dei blocchi, pronti per essere laminati, diminuendo così i tempi di lavoro. / **Semi-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 semi-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 **presas semi-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 **halbautomatischen Butter- und Teigpressen** sind Maschinen zum Pressen von Teigen und Fetten in ausrollbereite Laibe, wodurch Arbeitszeit eingespart wird. / **Полу-автоматические прессы 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. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata, in maniera molto semplice e veloce.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con il joystick pressare;
4. aprire manualmente il coperchio;
5. togliere il blocco di pasta formato.

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

Ciclo de trabajo

1. introducir el producto en la cubeta;
2. cerrar la tapa;
3. prensar con el joystick;
4. abrir manualmente la tapa;
5. sacar el bloque de masa formado.

Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the block of dough formed.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit einem Zylinder für Pressen. Alle Funktionen erfolgen mittels eines Joysticks, mit dem auf einfache und schnelle Weise gepresst werden kann.

Arbeitszyklus

1. Das Produkt in den Trog füllen;
2. Den Deckel schließen;
3. Mit dem Joystick pressen;
4. Den Deckel von Hand öffnen;
5. Den geformten Teiglaib entnehmen.

Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire le pressage de manière très simple et rapide.

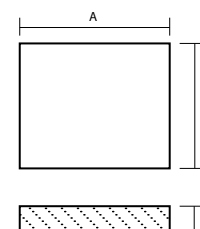
Cycle de travail

1. introduire le produit dans la cuve ;
2. fermer le couvercle ;
3. presser à l'aide du joystick ;
4. ouvrir manuellement le couvercle ;
5. retirer le bloc de pâte formé.

Агрегат с гидравлическим управлением с одним цилиндром для прессования. Все функции управляются джойстиком, при помощи которого можно очень просто и быстро произвести прессование.

Рабочий цикл

1. поместить продукт в чан;
2. закрыть крышку;
3. выполнить прессование при помощи джойстика;
4. открыть крышку вручную;
5. вынуть сформированный брусок продукта.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight*	capacità / capacity	pressino / press (AxBxP)	vasca / basin (AxBxP)	capacità oraria / hourly capacity**
PB SA 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