



SPA TA

SPATA

**3/4 automatica / 3/4 automatic /
3/4 automatique / 3/4 automática /
teilautomatische / автоматические на 3/4**



Le **spezzatrici arrotondatrici 3/4 automatiche** sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi! / **3/4 automatic bun rounding dividers** are machines that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape, all in a few seconds! / **Les diviseuses bouleuses 3/4 automatiques** sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en petites parties, puis, grâce à un plateau oscillant, d'arrondir les pâtons, de manière à obtenir des boules de poids et forme identiques, le tout en quelques secondes ! / **Las divisoras boleadoras 3/4 automáticas** son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en piezas más pequeñas y sucesivamente, gracias a un plato oscilante, redondear cada una de las piezas hasta obtener bolas de igual forma y peso en unos segundos! / **Die teilautomatische Teigteil- und Wirkmaschinen** sind Maschinen zum Teilen eines rohen Teigballens in kleine Stücke, die anschließend von einem schwingenden Teller gewirkt werden, so dass Teilkugeln gleicher Größe und gleichen Gewichts erhalten werden, und zwar in wenigen Sekunden! / **Автоматические на 3/4 тестоделители-сворачиватели** – агрегаты, позволяющие разрезать кусок сырого теста на небольшие порции и затем благодаря качающемуся лотку сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы – за несколько секунд!

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 comandi 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.

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.

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.

Máquina 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.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit 2 Presszylindern und einem Zylinder für Teilen. 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 gewünschte Sprache gewählt werden.

Die Maschine wird mit 3 Tellern geliefert.

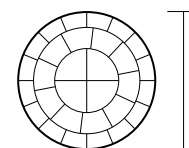
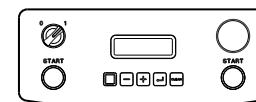
Arbeitszyklus

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 Rundwirkebel betätigen;
6. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

Агрегат с гидравлическим управлением, с 2 цилиндрами на фазу прессования и одним цилиндром на разрезание. Консоль управления с возможностью настройки продолжительности прессования и открывания тестоформовочной камеры. Сворачивание производится при помощи рычага. Кнопка чистки ножей. Возможность сохранения вплоть до 10 различных программ и смены языков в зависимости от нужд пользователя. Агрегат 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. агрегат прессует и разрезает тесто в автоматическом режиме;
5. повернуть рычаг сворачивания;
6. вынуть лоток с сформованными изделиями.



modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight *	capacità / capacity	ø testata / head Ø (A)	profondità testata / head depth (P)	capacità oraria / hourly 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 30	30	40/135 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	3600 Pz/H
SPA TA 30s	30	25/90 gr	0,75/2,7 Kg	340 mm	65 mm	3600 Pz/H
SPA TA 36	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



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