



SPAA

SPA A

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



Le **spezzatrici arrotondatrici 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! / **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 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 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 **automatischen 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 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, un cilindro per il taglio e uno per l'arrotondamento. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata, di arrotondamento e di apertura della camera di formatura. 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, arrotondamento e camera);
3. premere i tasti Start;
4. la macchina pressa, taglia e arrotonda in automatico;
5. togliere il piatto con le palline formate.

Máquina de funcionamiento hidráulico, con 2 cilindros para la fase de prensado, un cilindro para el corte y uno para el redondeo. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado, de redondeo y de apertura de la cámara de formado. 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 el tiempo de trabajo (prensado, redondeo y cámara);
3. pulsar los botones de Marcha;
4. la máquina prensa, corta y redondea en automático;
5. sacar el plato con las bolas formadas.

Hydraulic machine, with two cylinders for pressing, one cylinder for cutting and one for rounding. Control panel that allows adjustment of pressing, rounding and shaping chamber opening times. 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, rounding and chamber);
3. press the Start buttons;
4. the machine presses, cuts and rounds automatically;
5. remove the plate with the shaped balls.

Hydraulisch angetriebene Maschine mit 2 Presszylindern, einem Zylinder für Teilen, und einem für Rundwirken. Bedienfeld mit Möglichkeit zum Einstellen der Zeit für Pressen, Rundwirken und Öffnen der Formkammer. 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, Rundwirken und Kammer);
3. Die Start-Tasten drücken;
4. Die Maschine presst, teilt und wirkt automatisch rund;
5. Den Teller mit den geformten Kugeln herausnehmen.

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

Cycle de travail

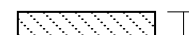
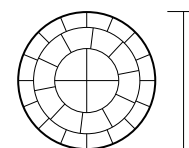
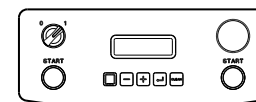
1. positionner le plateau manuellement;
2. régler les temps de travail (pressage, arrondissement et chambre);
3. presser les touches Start;
4. la machine presse, coupe et arrondit en automatique;
5. retirer le plateau avec les boules formées.

Агрегат с гидравлическим управлением, с 2 цилиндрами на фазу прессования, одним цилиндром на разрезание и одним цилиндром на сворачивание. Консоль управления с возможностью настройки продолжительности прессования, сворачивания и открывания тестоформовочной камеры. 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, сворачивание и формовка);
3. нажать кнопку Пуск;
4. агрегат прессует, разрезает и сворачивает в автоматическом режиме;
5. 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 A 15	15	100/260 gr	1,5/4 Kg	400 mm	65 mm	2700 Pz/H
SPA A 22	22	50/180 gr	1,1/4 Kg	400 mm	65 mm	3800 Pz/H
SPA A 30	30	40/135 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	5400 Pz/H
SPA A 30s	30	25/90 gr	0,75/2,7 Kg	340 mm	65 mm	5400 Pz/H
SPA A 36	36	34/110 gr	1,2/4 Kg	400 mm	65 mm	6400 Pz/H
SPA A 52	52	12/40 gr	0,65/2 Kg	340 mm	65 mm	9300 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