



PB



hidraulic



PRESSA PER BURRO E PASTA OLEODINAMICHE OLEODYNAMIC BUTTER AND DOUGH PRESSED

La pressa per burro e pasta oleodinamica automatica è una macchina adatta a formare pani di pasta e burro da usare nella stesura della sfoglia in pasticceria, tutto grazie alla possibilità di regolare il tempo di pressata mediante un dispositivo elettronico, mentre nella versione semi automatica con il solo utilizzo di un joystick.

CICLO DI LAVORO

PB AUTOMATICA

.chiusura del coperchio manuale
.pressatura e apertura del coperchio completamente automatici

PB SEMI-AUTOMATICA

.chiusura del coperchio manuale
.pressatura mediante un joystick
.apertura del coperchio manuale

The automatic oleodynamic butter and dough press is a machine suitable for the shaping of butter and dough pastries to be used in the rolling out of puff-pastry in confectionary, thanks to the possibility of adjusting press time through an electronic device. In the semi-automatic version, pressing is carried out through the use of a joystick.

WORK CYCLE

PB AUTOMATIC

.manual cover closure
.fully automatic press and cover opening

PB SEMI-AUTOMATICA

.manual cover closure
.press through joystick
.manual cover opening

La presse pour beurre et pâtes oleodynamique automatique c'est une machine indiquée pour mouler les pains de pâte et de beurre qu'on s'utilize pour le travail de la pâte feuilletées, tout grâce au possibilité d'ajuster le temps de presse avec un appareil électronique et pour la version semi automatique, en utilisant seulement un joystick.

CYCLE DU TRAVAIL

PB AUTOMATIQUE

.fermeture du couvercle manuel
.pressage et ouverture du couvercle complètement automatiquement

PB SEMIAUTOMATIQUE

.fermeture du couvercle manuel
.pressage en utilisant un joystick
.ouverture du couvercle manuel

La pressa para mantequilla y masa oleodinámica automática es una máquina apta a hacer panes de masa y mantequilla, en la misma consistencia del hojaldre usada en pastelería, todo gracias a la posibilidad de regular el tiempo de prensa mediante un dispositivo electrónico, mientras que en la versión semi-automática con el solo utilizzo de un control (joystick).

CICLO DE TRABAJO

PB AUTOMATICA

.cierre de la tapa manual
.prensa y apertura de la tapa completamente automáticos

PB SEMI-AUTOMATICA

.cierre de la tapa manual
.prensa por medio un control (joystick).
.apertura de la tapa manual

Автоматический гидравлический пресс для масла и теста это машина, предназначенная для формирования хлеба из теста и масла, которые используются при раскатке слоеного теста для кондитерских изделий. Это обеспечивается за счет возможности регулирования времени прессования с помощью электронного устройства, а в полуавтоматической версии с использованием только джойстика.

РАБОЧИЙ ЦИКЛ

PB АВТОМАТИЧЕСКИЙ

.ручное закрытие колпака
.полностью автоматические прессование и открытие колпака

PB ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ

.ручное закрытие колпака
.прессование с помощью джойстика
.ручное открытие колпака

Modello/Models	Divisioni/Divisions	Grammatura/Basis Weight	Capacità/Capacity	Pressino/Presser	Colore/Colour
PB A 200	1	0/20000 gr.	20 Kg.	512x409x135h	○ ● ● ●
PB SA 200	1	0/20000 gr.	20 Kg.	512x409x135h	○ ● ● ●

Riproduzione vietata.

Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La VITELLA si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche.

Reproduction prohibited.

Pictures, explanations and technical details of this catalogue are supplied in indicative purpose and without any time bond. Consequently VITELLA has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.



MADE AND DESIGN IN ITALY

VITELLA Srl Unipersonale • Bakery And Pastry Equipment

36015 Schio (Vicenza) Italy – Viale Dell'industria 102

Tel. +39 0445 575262 – Fax +39 0445 501605

info@vitellasrl.com – www.vitellasrl.com