

## ITA

Macchina a comandi oleodinamici, molto velo silenziosa. è predisposta con dispositivo per aumentare o diminuire la pressione secondo le esigenze; inoltre è munita di un regolatore di tempo in modo da poter allargare al massimo anche i pastori più duri. Al termine di ogni ciclo lavorativo la macchina si ferma, evitando così il surriscaldamento dell'olio nel motore. Gli organi meccanici sono facilmente accessibili per permettere all'operatore di pulire la macchina senza difficoltà. L'impianto elettrico è completamente isolato dalle altre parti della macchina. Il cestello e i coltelli sono in acciaio inox e gli stampini quadri in nylon per evitare eccessivi scarti di pasta. In pratica la macchina non richiede manutenzione. disponibile nei modelli automatici MSA20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSA24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi), MSA30 (30 pezzi da 90 a 530 grammi), MSA20M (20 pezzi da 150 a 1.000 grammi), MSA20S (20 pezzi da 80 a 350 grammi) e semi-automatici nei modelli MSS20 (20 pezzi da 150 a 800 grammi), MSS24 (24 pezzi da 120 a 650 grammi), MSS30 (30 pezzi da 90 a 530 grammi), MSS20M (20 pezzi da 150 a 1.000 grammi). novità: le macchine automatiche possono essere usate anche come "pReSSABuRRo" solamente con un semplice cambio nel programma del timer (con il timer in posizione "diVide" la macchina pressa e taglia, mentre con il timer in posizione "pReSS" la macchina pressa solamente

## RU

Гидравлически управляется машина, быстрая и бесшумная, подходит для резки теста для булочек и пирожных. Оснащена специальным устройством для увеличения или уменьшения по требованию; также снабжена временным контролем таким образом, что работать даже с самым сложным тестом. Машина останавливается по завершении каждого цикла, чтобы избежать перегрева масла и двигателя. Все механические компоненты легко доступны для оператора, машина может быть очищена без каких-либо трудностей. Электрические установки полностью изолированы от других компонентов. Самоочищающаяся чаша и ножи - из нержавеющей стали, квадратные поршни из нейлона, чтобы избежать прилипания обрезков теста. Maintenance практически равен нулю. Производятся модели: MSA20 (20 шт от 150 до 800 граммов), MSA24 (24 шт от 120 до 650 г), MSA30 (30 штук от 90 до 530 г), MSA20M (20 штук от 150 до 1000 г), MSA20S (20 штук от 80 до 350 г) и полуавтоматическая модели MSS20 (20 частей от 150 800 г), MSS24 (24 шт от 120 650 г), MSS30 (30 штук от 90 до 530 г), MSS20M (20 штук от 150 до 1000 граммов). Новое: автоматы могут быть использованы как "МАСЛО ПРЕСС", надо только изменить программу таймера (таймер в положении "Divide" формирует тесто, а в положении "ПРЕСС" машина прессует масло).

A speedy, noiseless, hydraulically controlled machine. Fitted with a special device to increase or decrease on demand; also provided with a time-control so that even the toughest dough can be spread. The machine will stop on completion of each cycle, to avoid overheating both the oil and the motor. All mechanic components are easily accessible to the operator so that the machine can be cleaned without any difficulties. The electric installations are totally isolated from the other components. The basket and the knives are constructed of stainless steel; the square pistons are in nylon to avoid excess of dough scraps. Maintenance is practically nil. Available on automatic models MSA20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSA24 (24 pieces from 120 to 650 grams), MSA30 (30 pieces from 90 to 530 grams), MSA20M (20 pieces from 150 to 1.000 grams), MSA20S (20 PIECES FROM 80 To 350 grams) and semi-automatic models MSS20 (20 pieces from 150 to 800 grams), MSS24 (24 pieces from 120 to 650 grams), MSS30 (30 pieces from 90 to 530 grams), MSS20M (20 pieces from 150 to 1.000 grams). NEWS: the automatic machines can be used like "BUTTER PRESS" only changing the program of the timer (timer in position "Divide" the machine press and cut the dough, while timer in position "PRESS" the machine press only).

## LT

Pusiau automatinės tešlos gaminių formavimo mašinos MSS Greitas, begarsis, hidraulika valdoma mašina. Mašinoje sumontuotas specialus įtaisas, skirtas padidinti arba sumažinti slėgį. Yra taip pat ir laikmatis, kad galima būtų formuoti net kiečiausią tešlą. Baigus darbo ciklą, mašina sustoja, kad būtų išvengta hidraulinio įrenginio perkaitimo. Mašinos mechaninė sistema sukonstruota taip, kad greitai ir efektyviai išvalyti mechaninės dalis. Faktiškai mašina beveik nereikalauja priežiūros. Elektros dalys izoliuotos nuo visų kitų komponentų. Savaiminio išsivalymo dubuo ir peiliai iš nerūdijančio plieno; kvadratiniai stūmokliai iš nailono Gaminami modeliai: MSA20 (20 vnt. nuo 150 iki 800 gramų), MSA24 (24 vnt. nuo 120 iki 650 gramų), MSA30 (30 vnt. nuo 90 iki 530 gramų), MSA20M (20 vnt. nuo 150 iki 1000 gramų), MSA20S (20 vnt. nuo 80 iki 350 gramų) ir pusiau automatiniai modeliai MSS20 (20 vnt. nuo 150 iki 800 gramų), MSS24 (24 vnt. nuo 120 iki 650 gramų), MSS30 (30 vnt. nuo 90 iki 530 gramų), MSS20M (20 vnt. nuo 150 iki 1.000 gramų). Naujiena: automatiniai aparatai gali būti naudojami kaip sviesto presai, tam tereikia tik pakeisti laikmačio programą „Dalinti“ (kurioje formuojama tešla) į „Presuoti“ ir mašina presuos sviestą



mss



msa inox



	H	B	P	kg	kg	g	P kW
MSA10 - MSA10 inox	610x683x1100	260	10	16	300 → 1600	0,75	
MSA10M - MSA10M inox	610x683x1100	260	10	20	300 → 2000	0,75	
MSA20 - MSA20 inox	610x683x1100	260	20	16	150 → 800	0,75	
MSA20M - MSA20M inox	610x683x1100	260	20	20	150 → 1000	0,75	
MSA24 - MSA24 inox	610x683x1100	260	24	16	120 → 650	0,75	
MSA24M - MSA24M inox	610x683x1100	260	24	20	120 → 830	0,75	
MSA30 - MSA30 inox	610x683x1100	260	30	16	90 → 530	0,75	
MSA30M - MSA30M inox	610x683x1100	260	30	20	90 → 630	0,75	
MSA42 - MSA42 inox	610x683x1100	260	42	7	40 → 170	0,75	
MSA80 - MSA80 inox	610x683x1100	260	80	16	40 → 200	0,75	
MSS10 - MSS10 inox	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600	0,75	
MSS10M - MSS10M inox	610x683x1100	255	10	20	300 → 2000	0,75	
MSS20 - MSS20 inox	610x683x1100	255	20	16	150 → 800	0,75	
MSS20M - MSS20M inox	610x683x1100	255	20	20	150 → 1000	0,75	
MSS24 - MSS24 inox	610x683x1100	255	24	16	120 → 650	0,75	
MSS24M - MSS24M inox	610x683x1100	255	24	20	120 → 830	0,75	
MSS30 - MSS30 inox	610x683x1100	255	30	16	90 → 530	0,75	
MSS30M - MSS30M inox	610x683x1100	255	30	20	90 → 660	0,75	
MSS42 - MSS42 inox	610x683x1100	255	42	7	40 → 170	0,75	
MSS80 - MSS80 inox	610x683x1100	255	80	16	40 → 200	0,75	
MSS20/10 - MSS20/10 inox	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600 150 → 800	0,75	
MSA20/10 - MSA20/10 inox	610x683x1100	255	10	16	300 → 1600 150 → 800	0,75	
MSS30/15 - MSS30/15 inox	610x683x1100	255	15	16	180 → 1100 90 → 550	0,75	
MSA30/15 - MSA30/15 inox	610x683x1100	255	15	16	180 → 1100 90 → 550	0,75	