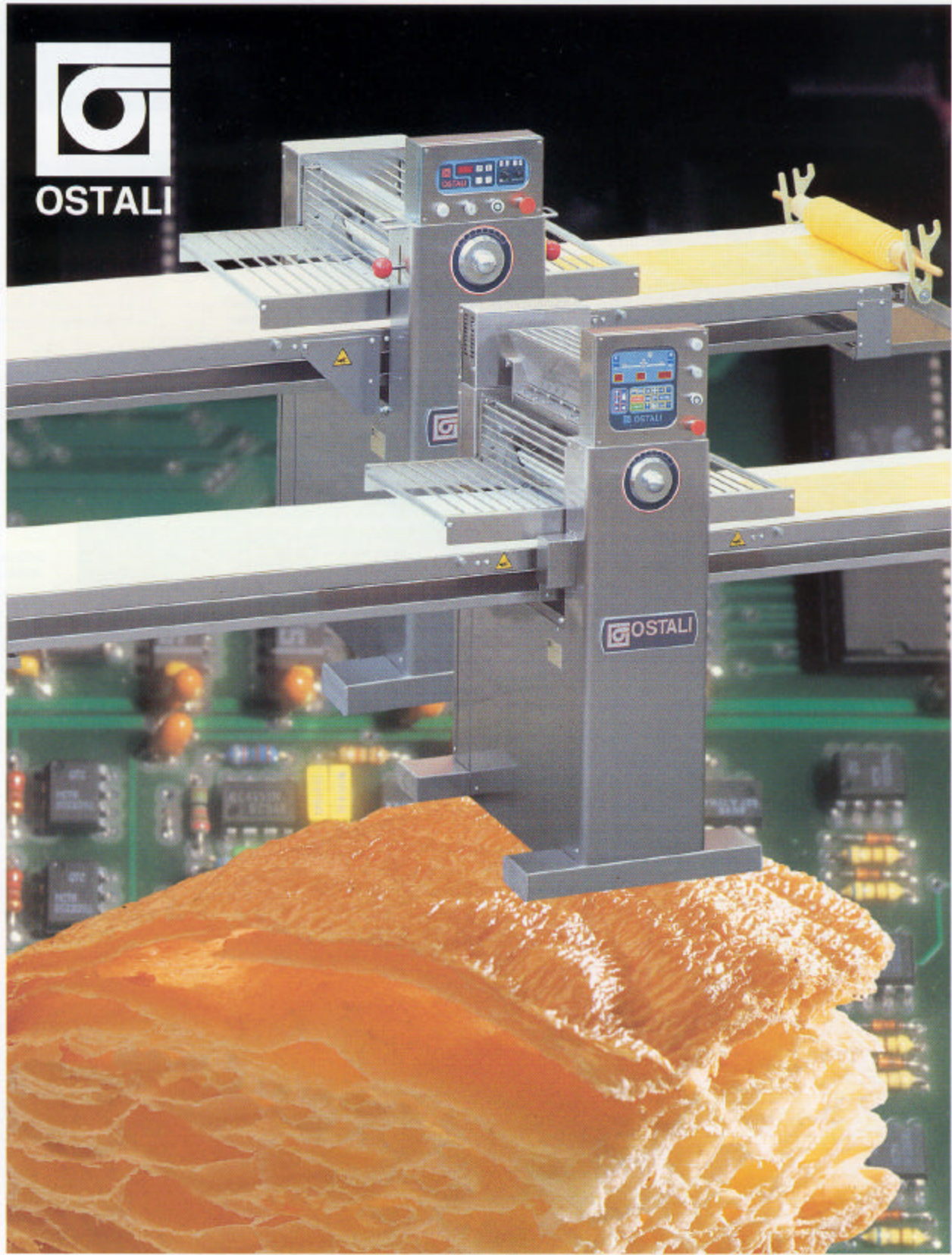




SHEETERS
LAMINOIRS

B BETA **Y** GAMMA



SEMI-AUTOMATIC / SEMIAUTOMATIQUE

β BETA



The SA computer permits selection and storage of 11 programs.

Each program controls:

- the number of passes (max 20).
- cylinder clearance for each pass (max. 40 - min. 0,1 mm).

Use belt reversal pedal control to change from one pass to the next. (On request manual lever reverse control). At the end of each pass the cylinders automatically move to their next position. The SA computer stops the machine at the end of the last pass.

MANUAL CYLINDER POSITIONING CONTROL

Manual control is helpful for jobs where it would be a waste of time to prepare a program or to use the machine when the computer does not function. The special pedal operates the cylinder clearance which is displayed on a graduated disk.

L'ordinateur SA permet de choisir et de mémoriser 11 programmes

Chaque PROGRAMME contrôle:

- le nombre de passages (maxi 20).
- l'ouverture des cylindres pour chaque passage (maxi 40 - mini 0,1 mm).

Pour aller d'un passage à l'autre, on actionne la commande par pédale de renversement des tapis. (Sur demande commande manuelle d'inversion à levier). A la fin de chaque passage, les cylindres se placent automatiquement sur la position suivante. L'ordinateur SA arrête la machine à la fin du dernier passage.

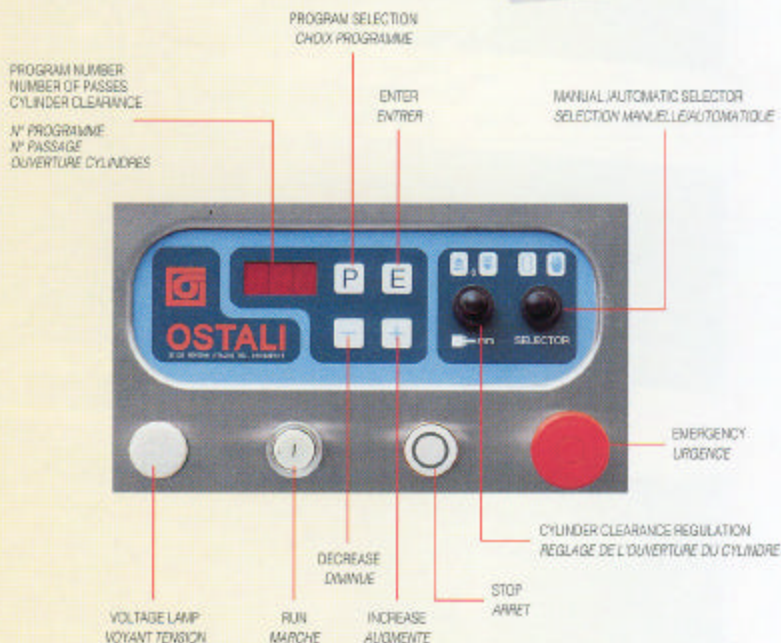
COMMANDE MANUELLE POSITIONNEMENT DU CYLINDRE

La commande manuelle est utile pour les travaux où il est superflu d'exécuter un programme et d'utiliser la machine si l'ordinateur ne fonctionne pas. L'ouverture entre les cylindres est obtenue par le pédale spécial et lue sur un disque gradué.

BETA - GAMMA SHEETERS OFFER PRO LES LAMINOIRS BETA ET GAMMA OFFRENT DE

- Quick and accurate positioning of the cylinder between one pass and the next.
- Extremely easy to be operated even by unskilled personnel.
- Delicate processing method.
- Reduced processing costs.
- Flexible outputs.
- Uniform treatment of products.
- High productivity.

COMPUTER SA
11 PROGRAMS
11 PROGRAMMES



OSTALI

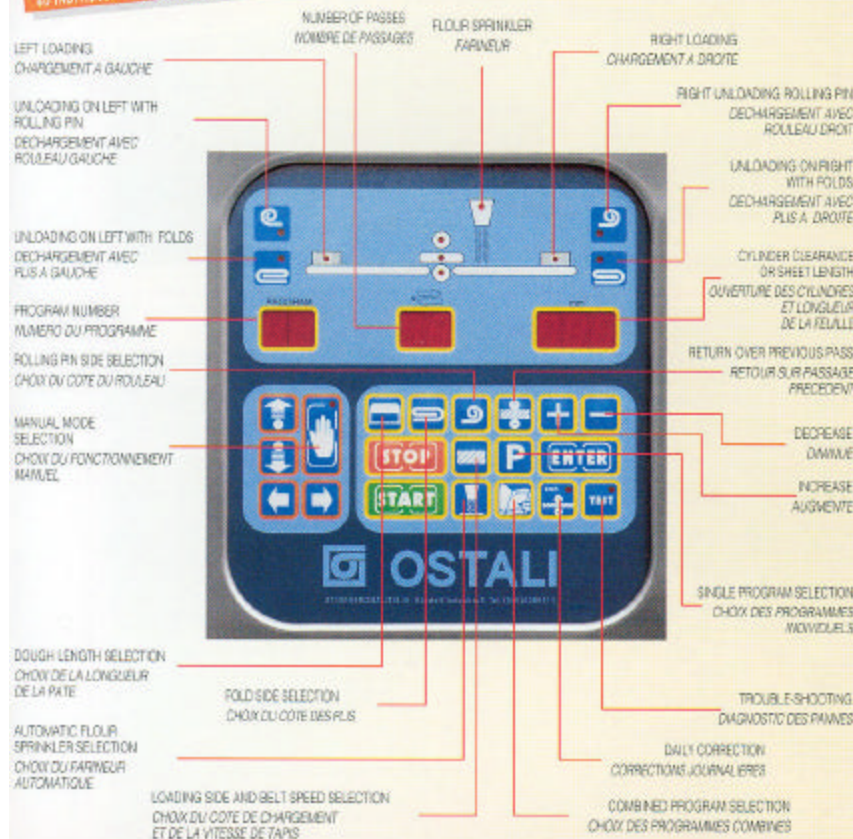


VEN AND UNDISPUTED ADVANTAGE S AVANTAGES INDISCUTABLES ET EPROUVES

- Une grande rapidité et précision de positionnement du cylindre entre un passage et l'autre.
- Une simplicité extrême pour permettre l'utilisation, même par du personnel non spécialisé.
- La délicatesse du travail.
- La réduction des frais de travail.
- La souplesse de production.
- L'uniformité du traitement des produits.
- Une productivité élevée.



99 PROGRAMS
40 SINGLE PROGRAMS - 58 SEQUENTIAL PROGRAMS
AND 1 MANUAL PROGRAM
99 PROGRAMMES
40 INDIVIDUELS - 58 SEQUENTIELS ET 1 MANUEL



AUTOMATIC /AUTOMATIQUE

γ GAMMA

The GAMMA computer allows you to select and store 99 programs, divided into: 40 single programs - 58 sequential programs - 1 manual program.

Each SINGLE PROGRAM controls:

- the number of passes (maxi 32)
- cylinder clearance for each pass (max 40 - min 0,5 mm).
- low and high speed for each pass.
- right or left-side loading.
- end-of-cycle side with folds to the right or to the left.
- the side for terminating the automatic roll-up cycle on the right or left rolling pin.
- the side for terminating the manual roll-up cycle on the right or left rolling pin.
- automatic sprinkling of flour for each pass or exclusion of this function.
- sheet width with fold programs.
- start of the semi-automatic cycle for very thin sheets.
- daily corrections.

SEQUENTIAL PROGRAMS:

Sequential programs are used whenever you need to make folds in the dough. These permit you to pass from one program to the next by just pressing the START button, without having to select other programs. This makes your job easier (you don't have to remember the number of the next program) and faster (less time required to change programs).

L'ordinateur GAMMA permet de choisir et de mémoriser 99 programmes divisés en: 40 individuels - 58 séquentiels et 1 manuel.

Chaque PROGRAMME INDIVIDUEL contrôle:

- le nombre de passes (maxi 32).
- l'ouverture des cylindres pour chaque passage (maxi 40 - mini 0,5 mm).
- la haute ou basse vitesse pour chaque passage.
- le côté de chargement à droite ou à gauche.
- le côté de fin du cycle avec plis à droite ou à gauche.
- le côté de fin du cycle d'enroulement automatique sur le rouleau droit ou gauche.
- le côté de fin du cycle d'enroulement manuel sur le rouleau droit ou gauche.
- le farinage automatique pour chaque passage avec possibilité d'exclusion.
- la largeur de la feuille de pâte sur les programmes à plis.
- le commencement du cycle semi-automatique pour des feuilles très minces.
- les corrections journalières.

PROGRAMMES SEQUENTIELS:

Les programmes séquentiels sont utilisés lorsqu'il faut obtenir les plis de la pâte. Dans ce cas, il est possible de passer d'un programme à l'autre tout simplement en appuyant sur le poussoir START, sans devoir sélectionner d'autres programmes. ce qui rend le travail plus facile (il ne faut donc pas se rappeler le numéro du programme suivant) et plus rapide (moins de temps perdu pour changer de programme).

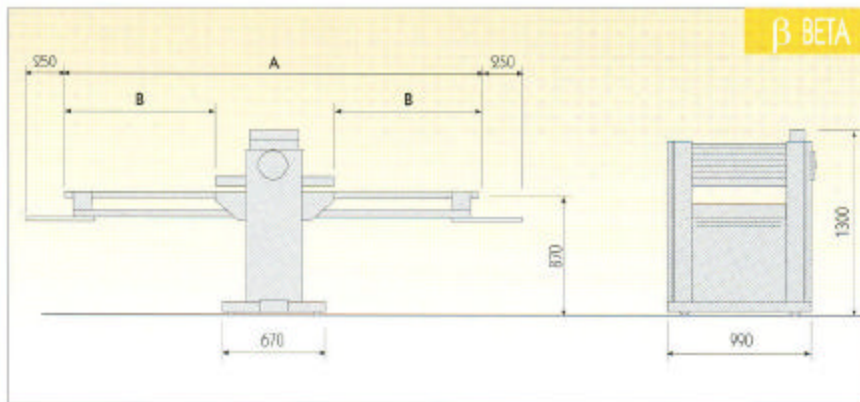
DAILY REGULATIONS

Changing ambient conditions from one day to the next can sometimes cause differences in dough characteristics that result in differences in finished sheet thickness. These problems can be overcome using the key that modifies cylinder clearance (± 1 mm) without having to make changes to the original program or by selecting a more suitable program from the 99 programs that are available.

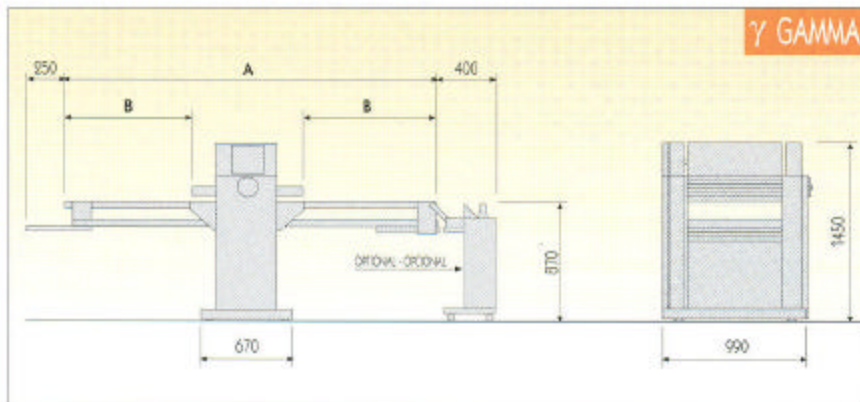
MODIFICATIONS JOURNALIERES

Le changement des conditions atmosphériques pendant la journée ou d'un jour à l'autre peut parfois modifier la qualité des pâtons et occasionner des différences de l'épaisseur finale de la feuille de pâte. Pour parer à ces inconvénients, agir directement sur la touche prévue pour varier l'ouverture des cylindres (± 1 mm) sans pour autant avoir à modifier le programme original ou choisir entre 99 programmes celui qui répondra le mieux aux besoins du moment.

TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



B BETA



γ GAMMA

Type Type		600 C	600 L	600 LL
A	mm	2000	2600	3600
B	mm	500	800	1300
Weight Poids	BETA kg	230	250	270
	GAMMA kg	240	260	290
Belt width Largeur des tapis	mm	600		
Cylinder diameter Diamètre des cylindres	mm	72		
Cylinder distance Ouverture des cylindres	mm	40		
Speed Vitesse	BETA m/l'	30		
	GAMMA m/l'	15/30		
Space below guards Espace sous les grilles	mm	60		
Power Puissance	BETA kW	0,75		
	GAMMA kW	1,7		
Flour sprinkler Farineur	BETA	NO/NON		
	GAMMA	OPTIONAL/OPTIONNEL		
Aut. rolling device Enrouleur automatique	BETA	NO/NON		
	GAMMA	OPTIONAL/OPTIONNEL		
Tables - Sous-plans		standard / de série		

AUTOMATIC ROLLING PIN ROLL-UP

The roll-up unit is stopped during processing for two reasons:
 a) to permit the sheeter to work at maximum speed
 b) to avoid unwanted roll-up around the rolling pin which could damage the dough.
 At the end of the program the machine automatically reduces its speed and starts the roll-up unit to collect the dough on the rolling pin without damage.

ENROULEMENT AUTOMATIQUE SUR LE ROULEAU

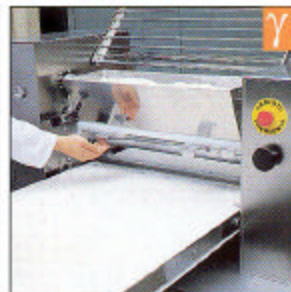
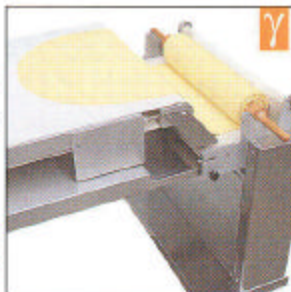
Pendant le travail, l'enrouleur est arrêté pour deux raisons:
 a) afin d'obtenir le rouleau à la vitesse maximale
 b) ne pas abîmer la pâte par des enroulements inutiles autour du rouleau.
 À la fin du programme, la machine réduit automatiquement la vitesse et actionne l'enrouleur pour la récolte de la pâte pour un enroulement sans dommage sur le rouleau.

MANUAL ROLLING PIN ROLL-UP

After the last pass there is a pause to permit the operator to move the rolling pin to the end of the sheet of dough. Then the start button is pressed and the machine starts to manually roll the dough up on the rolling pin. This function is helpful with certain types of dough and when the "automatic roll-up" option is not purchased with the machine.

ENROULEMENT MANUEL SUR LE ROULEAU

À la dernière passe, un arrêt est prévu pour permettre à l'opérateur de s'approcher avec le rouleau de la tête de la feuille. Après avoir appuyé sur "start", la machine se remet en marche pour l'enroulement manuel sur le rouleau. Cette opération est utile pour des types de pâte spéciaux et lorsque l'"enrouleur automatique" optionnel n'a pas été acheté.



AUTOMATIC FLOUR SPRINKLER

The flour sprinkler can be programmed for automatic operation. The quantity and width of flour sprinkling are both manually regulated.
 This system improves product quality and appearance and reduces flour consumption. Less flour dust makes for better working conditions and reduces cleaning costs.

FARINAGE AUTOMATIQUE

Le fonctionnement du farineur est programmable automatiquement. Le farinage est réglable manuellement en quantité et étendue.
 Grâce à ce système, la consommation de farine est sensiblement réduite et la qualité du produit est meilleure. Le niveau réduit de farine suspendue en l'air améliore les conditions de l'opérateur et réduit les frais de nettoyage.

TO MAKE THIN SHEETS

Sheets with thickness down to 0.1 mm are obtained in the following way:
 a) cylinders are lowered and belt motions are inverted as long as the photocell is able to detect the dough (this is when sheet thickness is greater than 0.5 mm).
 b) when the photocell can no longer detect the dough, the cylinders drop down automatically while the operator must manually control belt inversion motions.

OBTENTION DE FEUILLES MINCES

Il est possible d'obtenir des feuilles d'une épaisseur jusqu'à 0,1 mm de la façon suivante:
 a) tant que la cellule photoélectrique réussit à intercepter la pâte (quoique son épaisseur est supérieure à 0,5 mm), l'abaissement des cylindres et le renversement des tapis s'effectuent automatiquement.
 b) lorsque la cellule photoélectrique n'intercepte plus la pâte, l'abaissement des cylindres est automatique, tandis que le renversement des tapis doit être réglé manuellement.

Technical characteristics and dimensions are not binding.
 Les dimensions et les données techniques ci-dessus n'engagent pas la société Poin.

AREA AGENT - AGENT DE ZONE



pro BAKE Inc.®

• Toll Free: 1-800-837-4427
 • Tel: (330) 425-4427 • Fax: (330) 425-9742
 2057 E. Aurora Road • Twinsburg, Ohio 44087
 e-mail: probake@probake.com www.probak.com

COMPLETE LINE OF BAKING EQUIPMENT AND SYSTEMS

99999413127