



**IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA**





## IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA

Macchina con struttura portante in acciaio molto robusta. Non necessita di nessuna manutenzione. Trasmissione con cinghie trapezoidali ad alta resistenza, perciò è silenziosissima. La vasca, la frusta, il piantone centrale e tutti i ripari della macchina sono in acciaio inox. L'impianto elettronico digitale è completamente automatico e programmabile. Il cambio dalla prima alla seconda velocità e l'arresto a fine lavoro, si ottiene in automatico, programmabile e memorizzabile dall'operatore. È montata con due motori indipendenti con inversione di marcia della vasca. Per lo svuotamento della pasta con un pulsante si può ruotare la sola vasca lentamente onde facilitare l'estrazione della pasta. Al centro della vasca vi è un piantone che permette di non far riscaldare la pasta durante la lavorazione, ottenendo velocemente un impasto ben ossigenato. Schermo antinfortunistico inox e impianto elettrico in bassa tensione a norme CE.



## AUTOMATIC SPIRAL MIXER

Machine with a sturdy steel structure. No maintenance problems. V-Belts drive. Noiseless running. Bowl, spiral tool, central shaft and all safety guards are in stainless steel. Electronic and digital control is completely automatic and programmable. The operator can plan and store the automatic change-over from first to second speed and machine stops at the end of kneading. The machine is fitted with two independent motors with reverse movement of the bowl. A push-button controls the slow rotation of the bowl while emptying the dough. The shaft placed at bowl centre avoids dough overheating during preparation. This machine is supplied with a stainless steel safety screen and with a low-tension electrical plant, accordingly to European Community rules.



## PETRIN A SPIRALE AUTOMATIQUE

Machine avec structure d'acier très robuste. Ne demande pas d'entretien. La transmission est à courroies trapézoïdales à haute résistance pour une marche très silencieuse. La cuve, la spirale, l'arbre centrale, et tous les dispositifs de protection sont en acier inox. L'installation électronique et digitale est complètement automatique et programmable. Le changement automatique de la première à la seconde vitesse et l'arrêt de la machine sont programmés et fixés par l'opérateur. La machine est pourvue de deux moteurs indépendants avec inversion de rotation de la cuve. Un bouton-poussoir commande la lente rotation de la cuve pour enlever la pâte avec facilité. L'arbre au milieu de la cuve prévient le surchauffage de la pâte pendant le pétrissage afin d'obtenir une pâte riche en oxygène. Cette machine est pourvue d'un écran de protection en acier inox et d'une installation électrique en basse tension, selon les normes européennes.

Cod.	Mod.	Capacità max. d'impasto kg.	Capacità farina kg.	Diametro vasca cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		Max. dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl Ø cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
							Sizes in cm		
							width	length	height
F-062	90	90	60	66	5,75	370	70	110	112
F-070	120	120	80	75	5,75	390	80	126	112
F-071	150	150	100	80	5,75	410	83	134	120
F-072	200	200	130	92	6,60	620	94	138	120
F-073	250	250	175	100	6,60	660	102	146	125
F-074	300	300	200	105	6,60	690	107	151	125

