



IMPIASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI EVO





IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI EVO

Realizzata sulla base delle nostre impastatrici a braccia tuffanti tradizionali, la serie **EVO** condivide con i modelli classici la solida meccanica ultra collaudata e introduce importanti novità:

- Pannello di controllo touch, con possibilità di salvare le ricette; fino a 20 fasi per ogni ricetta, completamente regolabili.
- Da 25 a 75 battute al minuto regolabili elettronicamente.
- Timer di pausa.
- Schermo chiuso in inox e plexiglass per monitorare l'impasto e per una maggiore igiene.
- Innovativa chiusura schermo salva spazio, che garantisce un migliore accesso alla vasca per facilitarne lo svuotamento.



KNEADING MACHINE WITH PLUNGING ARMS EVO

Built on the base of our traditional kneading machines with plunging arms, the **EVO** series shares the same tried and tested solid mechanics of the classic models and introduces important innovations:

- Touch screen control panel, that allows to save receipts; up to 20 phases for each receipt, completely customizable.
- From 25 to 75 strokes per minute, electronically adjustable.
- Pause timer.
- Closed safety screen in stainless steel and plexiglass, in order to check the dough and for a better hygiene.
- Innovative safety screen closure to save space and that allows a better access to the bowl, which makes the emptying process easier.



PETRIN A BRAS PLONGEANTS

Construite sur la base de nos pétrins traditionnels à bras plongeants, la série **EVO** partage la même mécanique solide des modèles classiques et introduit des innovations importantes:

- Panneau de contrôle à écran tactile, qui permet de enregistrer les reçus; jusqu'à 20 phases pour chaque reçu, entièrement personnalisables.
- De 25 à 75 coups par minute, réglable électriquement.
- Minuteur de pause.
- Écran de sécurité fermé en inox et plexiglas, afin de contrôler la pâte et pour une meilleure hygiène.
- Fermeture innovante de l'écran de sécurité pour économiser de l'espace et qui permet un meilleur accès à la cuve, ce qui facilite le processus de vidage.

Cod.	Capacità max. d'impasto kg.	Ø vasca cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
					larghezza	lunghezza	altezza
	Max. dough capacity kg	Bowl Ø cm	Motor Kw	Weight kg	width	length	height
F-140 EVO	90	66	4,6	460	70	100	156
F-150 EVO	110	73	4,6	480	75	110	156

