

## Impastatrice a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadora de vasca extraíble



Macchine espressamente studiate per soddisfare le esigenze d'impasto di medi e grandi impianti industriali.

- Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox
- Motore a due velocità per la spirale, motore indipendente per la vasca
- 2 timers per il controllo della velocità della spirale; ciclo automatico-manuale
- Inversione della rotazione della vasca in prima velocità
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per avere la massima silenziosità di funzionamento e minima manutenzione
- Pannello di controllo a 24 Volt

Heavy duty mixer purposely designed to meet the requirements of medium and large bakeries.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Two-speed motor for the spiral, independent motor for the bowl
- V-belt drive system for noiseless working and minimum maintenance operations
- Removable bowl
- 24-Volt control board
- Reversal of the bowl rotation in slow speed
- Supplied with two timers which allow the automatic switching from the slow to the high speed and the stop of the machine at the end of the mixing phase

Máquina que satisface a las necesidades de amasado de medianos y grandes plantas industriales.

- Estructura de la maquina es de acero barnizado con espesor grueso
- Espiral in acero Inox de alta resistencia, vasca y pilar en acero Inox 18/10
- Motor de dos velocidades para la espiral, motor independiente para la vasca
- 2 timers para el control de la velocidad de la espiral; ciclo automático-manual
- Inversión de la rotación de la vasca en primera velocidad
- Transmisión por correas trapezoidales para la máxima silenziosidad de funcionamiento y mínimo mantenimiento
- Panel de control de 24 Volt

## Impastatrice a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadora de vasca extraíble

Modello Model Modelo		BSE130TT	BSE160TT	BSE200TT	BSE250TT
Capacità farina Flour capacity Capacidad harina	kg	80	100	125	150
Capacità impasto Dough capacity Capacidad amasado	kg	130	160	200	250
Volume vasca Bowl capacity Volumen vasca	l	216	273	326	368
Velocità spirale Speeds spiral Velocidad espiral	n°	2	2	2	2
Velocità vasca Speeds bowl Velocidad vasca	n°	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	175×103×135	185×108×135	189×112×137	195×115×137
Peso Weight Peso	kg	894	940	1200	1250
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	7,2	7,75	9,7	12,2