

Impastatrice a bracci tuffanti

Twin-arm mixer with fixed bowl

Amasadoras a brazos tufantes a vasca fija



Impastatrice con sistema a bracci tuffanti che garantisce una maggiore ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso.

- Struttura in acciaio stampato di grosso spessore
- Bracci mobili
- Un braccio regolabile in altezza
- Vasca, bracci, riparo in acciaio inox speciale
- Alberi in movimento su cuscinetti a sfera
- Ingranaggi trasmissione in ghisa speciale immersi in bagno d'olio
- Motore a due velocità (40-60 battute/min)
- Uno o due timer disponibili su richiesta

Heavy duty mixer purposely designed for bakeries, pastry-shops and small confectionery industries, for a perfect oxygenation and low heating of the dough.

- Fabricated steel structure
- Arms made of high resistance stainless steel
- Special Stainless steel bowl and arms
- 24-Volt control board
- Arm automatic stop by lifting the safety guard
- Two speed motor (40-60 beats/min)
- One or two timers available upon request

Amasadora con sistema de brazos tufantes que garantiza una mayor oxigenación del amasado y reduce el calentamiento del mismo.

- Estructura de acero imprimido de espesor grueso
- Brazos móviles
- Un brazo regulable en altura
- Vasca, brazos, amparo en acero inoxidable especial
- Eje de movimiento en rodamientos de esfera
- Engranajes transmisión de arrabio especial sumergidos en baño de aceite
- Motor de dos velocidades (40-60 golpes/min.)
- Uno o dos timer disponibles bajo pedido

Impastatrice a bracci tuffanti

Twin-arm mixer with fixed bowl

Amasadoras a brazos tufantes a vasca fija

Modello Model / Modelo		T-40	T-50	T-60
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	40	50	60
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	63	75	87
Diam. interno vasca Bowl internal diam. / Diam. interno vasca	cm	54	54	55
Velocità bracci Arms speeds / Velocidad brazos	n°	2	2	2
Velocità vasca Bowl speeds / Velocidad vasca	n°	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	61×84×132	61×85×138	61×85×142
Peso Weight / Peso	kg	299	302	303
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	1,5/2,2	1,5/2,2	1,5/2,2

Modello Model / Modelo		T-80	T-100	T-120	T-160
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	80	100	120	150
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	140	160	175	230
Diam. interno vasca Bowl internal diam. / Diam. interno vasca	cm	68	68	72	83
Velocità bracci Arms speeds / Velocidad brazos	n°	2	2	2	2
Velocità vasca Bowl speeds / Velocidad vasca	n°	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	75×103×165	75×103×169	93×110×184	93×110×191
Peso Weight / Peso	kg	489	490	736	745
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	3,2/4,6	3,2/4,6	3,7/5,9	3,7/5,9