

Impastatrici compatte per la produzione artigianale, per pizzerie, ristoranti e gastronomie

Piccole impastatrici a bracci tuffanti che sfruttano i sistemi di lavorazione delle macchine da panificazione di grosse dimensioni. Queste macchine specializzate nella produzione artigianale di pane e pizza, si presentano compatte nello ingombro, come robuste e affidabili nel tempo; sono disponibili in diversi modelli tutti muniti di ruote. Le macchine sono corredate dei dispositivi antinfortunistici secondo la normativa UE .

Le piccole tuffanti dalle grandi prestazioni: **BT 23/32/40/50**

Sfruttando l'esclusivo sistema abbiamo potuto realizzare un'impastatrice a bracci tuffanti di dimensioni ridottissime e ad elevate qualità tecniche. Nella vasca, dove vengono posti gli ingredienti, le due braccia effettuano un movimento che consente di lavorare l'impasto ossigenandolo perfettamente. A lavoro ultimato le operazioni di pulizia sono facilitate dalla totale estraibilità della vasca e degli utensili di impasto.

Disponibile in quattro modelli con alimentazione trifase una o due velocità, tutte dotate di timer per la regolazione del tempo d'impasto e di dispositivi a norma di legge per la sicurezza.

Modello	Volt	kW	capacità impasto	dim.: L x P x H cm	peso Kg.
BT 25	400	1.2	23 Kg	45x74x88	90
BT 32	400	1.5	30 Kg	52x80x98	95
BT 40	400	1.5	37 Kg	53x81x98	100
BT 50	400	1.5	45 Kg	53x82x98	100



Impastatrice a forcella **F30**

Impastatrice a bracci tuffanti a forcella per pizzerie, panetterie e gastronomie

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vasca e forcella in acciaio inox (18/10) smontabili per una facile manutenzione

Cupola di protezione in metacrilato con dispositivo di arresto sull'apertura

Motore trifase HP 1

Relé magnetotermico incorporato con riarmo automatico

Scocca in vetroresina

Gruppo ingranaggi a bagno d'olio

Modello	Volt	kW	capacità impasto	dim.: L x P x H cm	peso Kg.
F 30	400	0.8	30 Kg	62x92x68	70



Impastatrici a spirale: Queste macchine sono state progettate per rispondere alle più severe normative igieniche. L'applicazione dell'estrazione di vasca, spirale e asta spezza-pasta, consente il lavaggio di queste parti con acqua corrente calda oppure in lavastoviglie, soddisfacendo così anche la clientela più esigente per la pulizia e l'igiene delle parti direttamente a contatto con l'alimento. La struttura è rivestita con vernice antigraffio che garantisce una migliore e più veloce pulizia. La dotazione di sicurezza risponde alle più severe Direttive Europee (Comandi in bassatensione, Microinterruttore sul coperchio vasca, Protezioni meccaniche sulle parti in movimento). Le parti direttamente a contatto con il prodotto alimentare (vasca, spirale, asta spezza pasta) sono realizzate interamente in acciaio inox o in materiali plastici idonei al contatto con gli alimenti (coperchio vasca). Le macchine nelle diverse versioni rispondono alle più svariate esigenze, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto, pur essendo indicate soprattutto per quelli teneri della pizza o del pane. L'applicazione della doppia velocità (a richiesta solo su alcuni modelli) rendono gli apparecchi molto performanti, riducendo i tempi per ogni ciclo di lavorazione.



Impastatrici a spirale Mod.12/E 18/E - 25/E - 38/E **Vasca, Spirale e Asta Estraiibili**

Mod.12/E
Impasto ora 45 Kg. circa. Impasto per ciclo 12 Kg.
Vasca inox 320x210 mm.
Motore HP 1 (0,75 kW) 230/400V. trifase
Motore HP 1 (0,75 kW) 230V. monofase
Misure: alt. 690 mm. larg. 350 mm. prof. 650 mm.
Peso 65 Kg.

Mod.18/E
Impasto ora: 60 Kg.circa. Impasto per ciclo: 18 Kg.
Vasca inox: 360x210 mm.
Motore HP 1 (0,75 kW) 230/400V.trifase
Motore HP 1 (0,75 kW) 230V.monofase
Misure: alt. 690 mm. larg. 390 mm. prof. 670 mm.
Peso 66 Kg.

Mod.25/E
Impasto ora: 90 Kg.circa. Impasto per ciclo: 25 Kg.
Vasca inox 400x260 mm.
Motore HP 1,5 (1,1 kW) 230/400V.trifase
Motore HP 1,5 (1,1 kW) 230V.monofase
Misure: alt.780 mm. larg. 430 mm. prof. 730 mm.
Peso 103 Kg.

Mod.38/E
Impasto ora 130 Kg. circa. Impasto per ciclo 38 Kg.
Vasca inox 450x260 mm.
Motore HP 2 (1,5 kW) 230/400V.trifase
Motore HP 2 (1,5 kW) 230V.monofase
Misure: alt. 800 mm. larg. 480 mm. prof. 800 mm.
Peso 115 Kg.



Impastatrici Mod: 7/S - 12/S - 18/S - 25/S - 38/S

Mod. 7/S
Impasto ora: 28 Kg. circa. Impasto per ciclo: 7 Kg.
Vasca inox: 260x200 mm.
Motore HP 0,5 230/400V. trifase
Motore HP 0,5 230V. monofase
Misure: alt. 560 mm. larg. 280 mm. prof. 560 mm.
Peso: 39 Kg.

Mod. 12/S
Impasto ora: 45 Kg. circa. Impasto per ciclo: 12 Kg.
Vasca inox 320x210 mm.
Motore HP 1 230/400V. trifase
Motore HP 1 230V. monofase
Misure: alt. 600 mm. larg. 350mm. prof. 650 mm.
Peso 58 Kg.

Mod. 18/S
Impasto ora: 60 Kg. circa. Impasto per ciclo: 18 Kg.
Vasca inox: 360x210 mm.
Motore HP 1 230/400V. trifase
Motore HP 1 230V. monofase. Peso 59 Kg.
Misure: alt. 600 mm. larg. 390 mm. prof. 670 mm.

Mod. 25/S
Impasto ora: 90 Kg. circa. Impasto per ciclo: 25 Kg.
Vasca inox: 400x260 mm.
Motore HP 1,5 230/400V. trifase
Motore HP 1,2 230V. monofase
Misure: alt. 690 l. 430 mm. pr. 730 mm. Peso 93 Kg.

Mod. 38/S
Impasto ora: 130 Kg. circa. Impasto per ciclo: 38 Kg
Vasca inox: 450x260 mm.
Motore HP 2 230/400V. trifase
Motore HP 2 230V. monofase
Misure: alt. 710 mm. larg. 480 mm. prof. 800 mm.
Peso 105 Kg.