

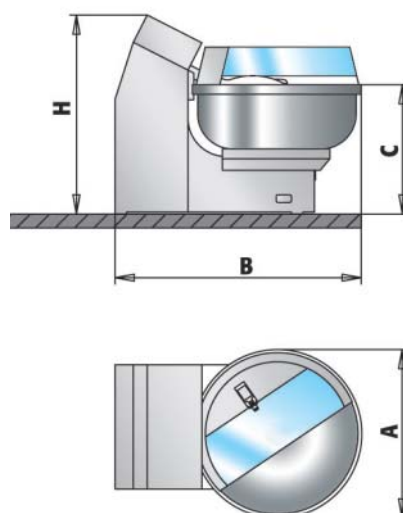
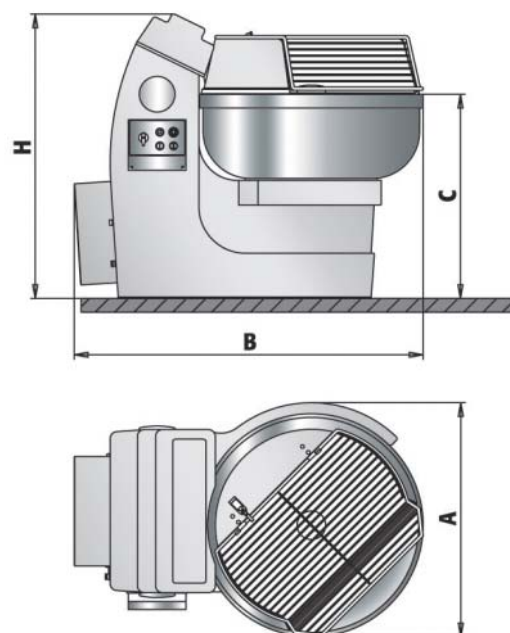
pietrobeto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

LA VITTORIA

Impastatrici a forcella
Fork mixer



Modello Model	Capacità pasta Dough capacity Kg	1 velocità* 1 speed motor kW	2 velocità* 2 speed motor kW	Peso Weight Kg	A mm	B mm	C mm	H mm
La Pizzaiola	17	0,4	-	90	440	640	340	520
Vittoria 35	35	0,6	0,9	220	625	970	700	925
Vittoria 60	60	0,8	1,1	285	715	1115	710	975
Vittoria 90	90	-	1,9	455	855	1270	745	1040
Vittoria 120	120	-	2,2	470	895	1300	750	1055
Vittoria 150	150	-	2,6	545	955	1430	755	1090
Vittoria 200	200	-	2,6	615	975	1495	760	1130
Vittoria 300	300	-	3,4	660	1060	1520	770	1130

* Potenza installata con motore a: / Installed power with:

Protezione coprivasca, vasca e utensile costruiti in acciaio inox. Protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile. Struttura in fusione di ghisa.

Trasmissione dal motore agli organi principali a cinghie.

Ingranaggi costruiti in ghisa sferoidale funzionanti in bagno d'olio e a grasso. Coltello raschiatore pulisce vasca in polietilene con supporto in acciaio inox.

Pannello di comando ed impianto elettrico in classe di protezione IP 55.

Motore con grado di protezione IP 44.

È fornita a 2 velocità.

La Pizzaiola è fornita ad una velocità, anche monofase ed è dotata di riparo antinfortunistico in plexiglass. Coltello raschiatore a richiesta.

Stainless steel bowl cover, bowl and tool. Stainless steel safety guard. Cast iron structure.

Belt transmission from the motor to the main organs.

Gears made of spheroidal cast iron operating in oil bath and grease. Polyethylene bowl scraping blade with stainless steel support.

Control panel and electric system graded protection class IP 55.

Motor with degree of protection IP 44.

It supplied with 2 speeds.

Pizzaiola mixer is supplied with 1 speed also in single phase version and with plexiglas safety guard. Scraping blade on request.

Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igiene ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quanto previsto dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.
It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.