



- Piedistallo impastatrice e colonna in carpenteria d'acciaio verniciata con polveri epossidiche (per contatto alimentare)
- Dispositivi meccanici ed elettrici conferiscono sicurezza al sollevamento dell'impastatrice per lo scarico della pasta
- Vasca, piantone e protezione antinfortunistica in acciaio inox AISI 304, utensile in acciaio inox AISI 431
- Trasmissione dell'utensile e della vasca a cinghie; sollevatore-rovesciatore a colonna verticale posteriore con funzionamento a vite senza fine con chiocciola
- Due motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per rotazione utensile e rotazione vasca
- Pannello di comando digitale a console multifunzione per ordinare sia le funzioni d'impasto che quelle di scarico verso destra o sinistra:
  - tastiera a membrana protetta da una superficie in policarbonato resistente alla pressione e all'abrasione
  - display con visualizzazione su due linee fino a un massimo di 19 caratteri alfanumerici
  - manopola ergonomica che permette un facile inserimento di dati e lettere e la programmazione delle fasi di impasto
  - visualizzazione e controllo temperatura impasto
  - memorizzazione con inserimento del nome fino a n°50 ricette di impasto
  - per ogni ricetta si possono memorizzare fino a 15 fasi
  - pulsanti di salita e discesa impastatrice; pulsante stop d'emergenza
- L'impastatrice può avere lo scarico su banco a destra e su tramoggia a sinistra o viceversa
- Classe di protezione per l'impianto elettrico IP 55 (contro spruzzi d'acqua ed infiltrazioni di polveri e farina)
- Macchina dotata di piedini di appoggio regolabili per una migliore stabilità della stessa, sia in fase d'impasto che di sollevamento-ribaltamento.
- **La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**

**IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO**

# EASY 200 RB

IMPASTATRICE A SPIRALE ROVESCIBILE  
DOPPIO SCARICO E CON COMPUTER  
50 PROGRAMMI, CAPACITÀ PASTA KG. 200

**pietrobeto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

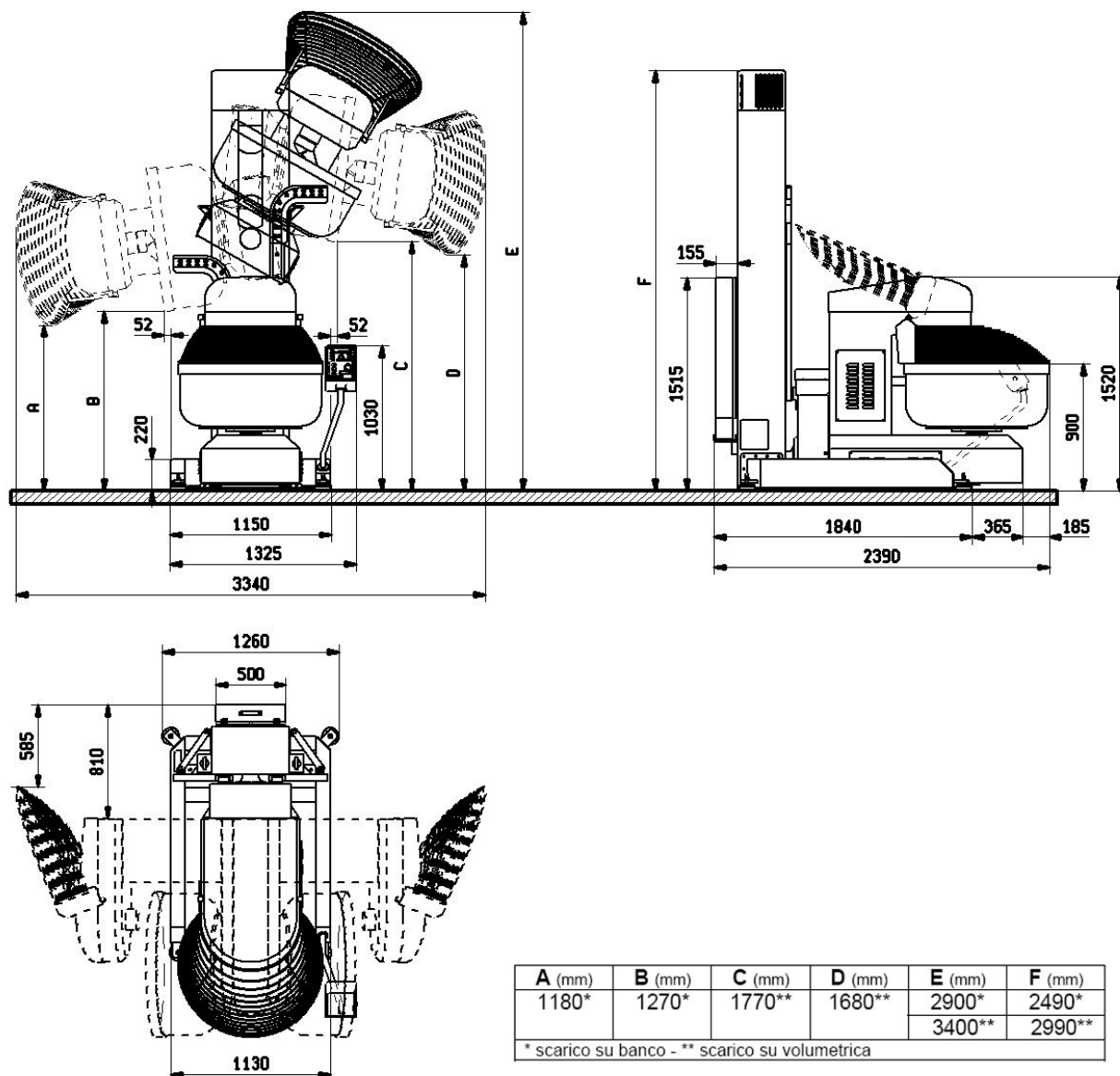
Potenza installata:	kW 8,5		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg ..... ( <i>scarico banco-banco</i> ) kg ..... ( <i>scarico volumetrica-volumetrica</i> ) kg ..... ( <i>scarico banco-volumetrica</i> )		
Capacità pasta:	kg 200	Volume vasca:	lt 331
Diametro interno vasca:	mm 1000	Profondità vasca:	mm 440
Velocità utensile 1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> velocità:	giri/minuto 92-184	Velocità vasca:	giri/minuto 10

## FUNZIONAMENTO

Introdotti gli ingredienti nella vasca, dopo aver abbassato la protezione antinfortunistica, si può azionare l'impastatrice utilizzando i comandi posti sul pannello comandi a console.

La lavorazione è ottima e l'impasto risulta soffice, ben areato e di facile estrazione. A fine impasto, dopo aver aperto la protezione antinfortunistica, sarà possibile scaricare su banco o su tramoggia della macchina abbinata.

Dimensioni in millimetri



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
1180*	1270*	1770**	1680**	2900*	2490*
				3400**	2990**

\* scarico su banco - \*\* scarico su volumetrica