

pietrobeto



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

FAST

Impastatrici a spirale
Spiral mixers



Impastatrice Nuova Spirale Automatica

Automatic spiral mixer



Concentra e rinnova le soluzioni tecniche applicate alle tradizionali impastatrici a spirale. Esegue sia impasti diretti, anche con alta percentuale d'acqua, che impasti duri adattandosi così sia alle consuete che alle nuove esigenze di impasto.

Utensile impastatore in fusione di acciaio inox con forma avvolgente che assicura anche la riuscita di impasti piccoli in vasche di grande dimensione. Piedistallo, testata, carrello in fusione di ghisa conferiscono solidità estrema.

Meccanica precisa con ingranaggi elicoidali rettificati, funzionanti in bagno d'olio o a grasso, per avere silenziosità e affidabilità.

Motori indipendenti in classe di protezione IP44 per azionare i movimenti principali a cinghie e catene di comando rotazione utensile, vasca e sollevamento testata. Carrello porta vasca facilmente intercambiabile con bloccaggio automatico; può essere predisposto per il sollevamento - ribaltamento. Protezione antinfortunistica e vasca in acciaio inox.

Pannello comandi centralizzato facilmente leggibile per svolgere il ciclo di lavoro automatico a due velocità con inversione del senso di rotazione della vasca in classe di protezione IP55. Componenti elettrici alloggiati in unica custodia mobile posta sul retro dell'impastatrice in classe di protezione IP 55. È prodotta anche nella versione con programmatore a 100 programmi.

Concentrates and renews the technical solutions applied to the traditional spiral mixers.

Produces both direct dough, even with a high percentage of water, and hard dough, thus adapting to traditional and modern kneading requirements.

Cast stainless steel kneading tool with wrap-around shape, ensuring the success of even small mixes in large bowl. Cast iron pedestal, head and trolley ensure extreme sturdiness.

Precise mechanical design with refaced helical gears operating in an oil bath or grease, to ensure quiet running and reliability. Independent motors graded protection class IP 44 to drive the main movements, with a belt that controls the gears for rotation of the tool and bowl and lifting of the head. Easily interchangeable

bowl trolley with automatic locking; may be arranged for lifting and tipping. Stainless steel accident-prevention guard and bowl.

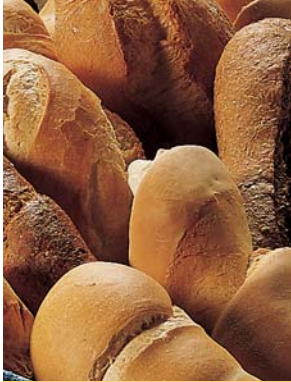
Easy-to-read centralized control panel to carry out the two-speed automatic work cycle with inversion of the direction of rotation of the bowl, protection class IP 55.

Electrical components assembled in one case located at the rear of the machine, protection class IP 55.

A version with a 100 program computer is also available.

Modello Model	Capacità pasta Dough capacity	Potenza installata Installed power	Peso Weight	Peso carrello Trolley weight
	kg	kW	kg	kg
FAST 120 A	120	7,5	1130	250
FAST 160 A	160	7,5	1140	265
FAST 200 A	200	9,0	1240	340
FAST 300 A	300	12,0	2215	495

FAST A



Impastatrice a spirale a vasca fissa

Spiral mixer with fixed bowl

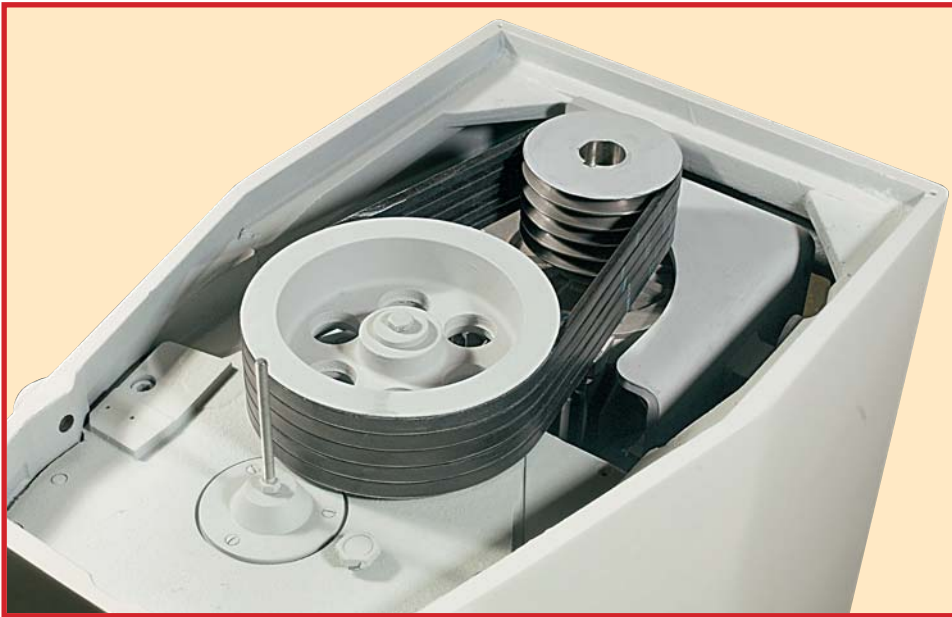


FAST 50

FAST

Esegue sia impasti diretti, anche con alta percentuale d'acqua, che impasti duri adattandosi così sia alle tradizionali che alle nuove esigenze di impasto. Utensile impastatore in fusione di acciaio inox con forma avvolgente che assicura anche la riuscita di impasti piccoli in vasche di grande dimensione. Fusione in un unico pezzo in ghisa del piedistallo. Meccanica precisa con ingranaggi elicoidali rettificati, funzionanti in bagno d'olio o a grasso, per avere silenziosità, solidità e affidabilità. Motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per azionare i movimenti principali a cinghie di comando ingranaggi per rotazione utensile e vasca. Protezione antinfortunistica e vasca in acciaio inox. Pannello comandi centralizzato facilmente leggibile con ciclo di lavoro automatico e manuale a due velocità con due temporizzatori e con possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca anche per ben raffinare l'impasto. Pannello comandi e custodia componenti elettrici in classe di protezione IP 55. È prodotta anche nella versione con programmatore a 100 programmi.

Produces both direct dough, even with a high percentage of water, and hard dough, thus adapting to traditional and modern kneading requirements. Cast stainless steel kneading tool with wrap-around shape, ensuring the success of even small mixes in large bowls. Cast iron pedestal all in one piece. Precise mechanical design with ground helical gears operating in an oil bath or grease, to ensure quiet running, sturdiness and reliability. Independent motors graded protection class IP 44 to drive the main movements, with a belt that controls the gears for rotation of the tool and bowl. Stainless steel accident-prevention guard and bowl. Easy-to-read centralized control panel with two-speed automatic and manual work cycle with two timers and with the possibility of inverting the direction of rotation of the bowl to obtain a finer dough. Control panel and electric components case in protection class IP 55. A version with a 100 program computer is also available.

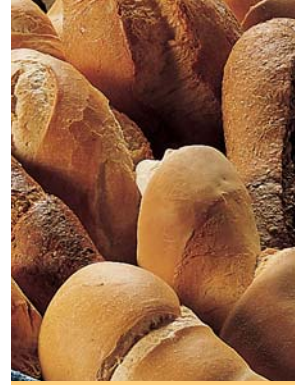


Trasmissione primaria a cinghie trapezoidali.
Primary V-belt drive.

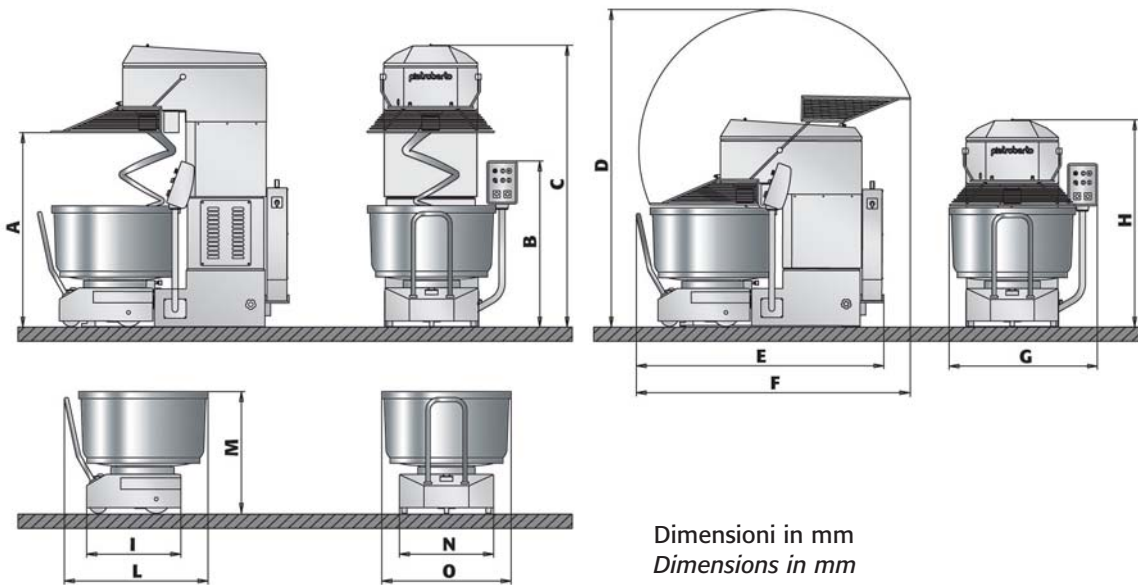
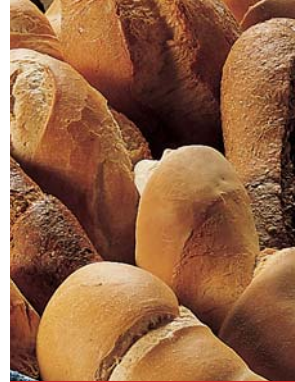


Trasmissione secondaria ad ingranaggi rettificati elicoidali in bagno d'olio.
Secondary refaced helical gears drive in oil bath.

Modello <i>Model</i>	Capacità vasca <i>Dough capacity</i>	Potenza installata <i>Installed power</i>	Peso <i>Weight</i>
	kg	kW	kg
FAST 50	50	3,5	300
FAST 80	80	5,4	520
FAST 120	120	7,1	610
FAST 160	160	7,1	620
FAST 200	200	9,0	770



FAST

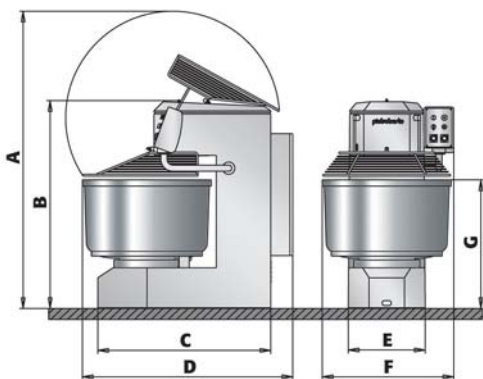


Dimensioni in mm
Dimensions in mm

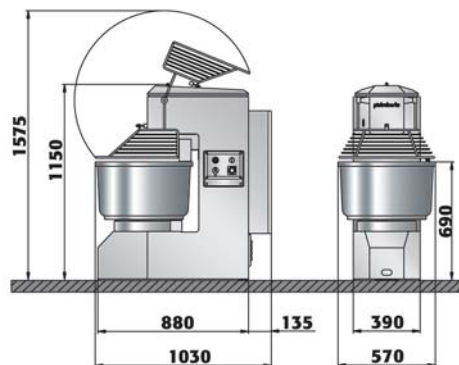
FAST A

Modello Model	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	I mm	L mm	M mm	N mm	O mm
FAST 120 A	1310	1150	1835	2085	1580	1740	960	1360	630	850	820	630	∅ 777
FAST 160 A	1340	1150	1835	2110	1650	1830	990	1360	630	935	855	630	∅ 837
FAST 200 A	1375	1175	2000	2280	1775	1975	1065	1500	660	1005	855	660	∅ 906
FAST 300 A	1525	1240	2220	2610	2020	2380	1260	1650	865	1190	914	760	∅ 1108

Dimensioni in mm
Dimensions in mm



FAST 50



FAST

FAST

Modello Model	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm
FAST 80	1730	1270	995	1168	440	735	775
FAST 120	1915	1355	1133	1320	500	825	810
FAST 160	1930	1355	1133	1365	500	855	835
FAST 200	2020	1440	1273	1515	560	920	840



Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. 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.
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.

pietroberto

Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vic.no - Vicenza - Italia - Tel./Phone +39 0445 696100
Fax +39 0445 696299 - www.pietroberto.com - e-mail: salesdept@pietroberto.com