



- Piedistallo, testata e carrello costruiti in acciaio verniciato con polveri epossidiche (per contatto alimentare)
- Testata mobile con dispositivo di sollevamento motorizzato a fine impasto per estrazione carrello
- Vasca e piantone in acciaio inox AISI 304, utensile a spirale in acciaio inox AISI 431
- Trasmissione dell'utensile a cinghie, trasmissione della vasca con cinghie, riduttore e ruote gommate, trasmissione a cinghie per azionare il sistema di salita/discesa testata
- Tre motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per rotazione utensile, rotazione vasca e sollevamento testata
- Protezione della vasca in ABS di grosso spessore per eliminare l'emissione di polvere di farina durante la fase di impasto, dotata di sportellino centrale per il controllo dell'impasto e l'aggiunta degli ingredienti
- Pannello di comando digitale frontale multifunzione:
  - tastiera a membrana
  - 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 n°15 delle seguenti fasi:
    - 1<sup>a</sup> velocità /rotazione vasca a sinistra;
    - 1<sup>a</sup> velocità /rotazione vasca a destra;
    - 2<sup>a</sup> velocità /rotazione vasca a destra;
    - pausa automatica;
    - aggiunta ingredienti;
    - gestione n°1 dosaggio automatico;
    - diagnostica stato della macchina e visualizzazione allarmi;
    - connessione a PC su porta dedicata (optional);
- Quadro comandi movimento testata in posizione laterale
- 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
- **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 120 E

IMPASTATRICE A SPIRALE  
A VASCA ESTRAIBILE  
CAPACITÀ PASTA KG. 120

**pietroberto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 8,2	kW 8,9 (Heavy-duty)	
Tensione di alimentazione:	230V/50Hz/3+T	400V/50Hz/3+T	220V/60Hz/3+T
Peso totale:	kg 900	Peso carrello:	kg 203
Capacità pasta:	kg 120	Volume vasca:	lt 203
Diametro interno vasca:	mm 800	Profondità vasca:	mm 400
Velocità utensile 1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> velocità:	giri/minuto 101-202	Velocità vasca:	giri/minuto 12

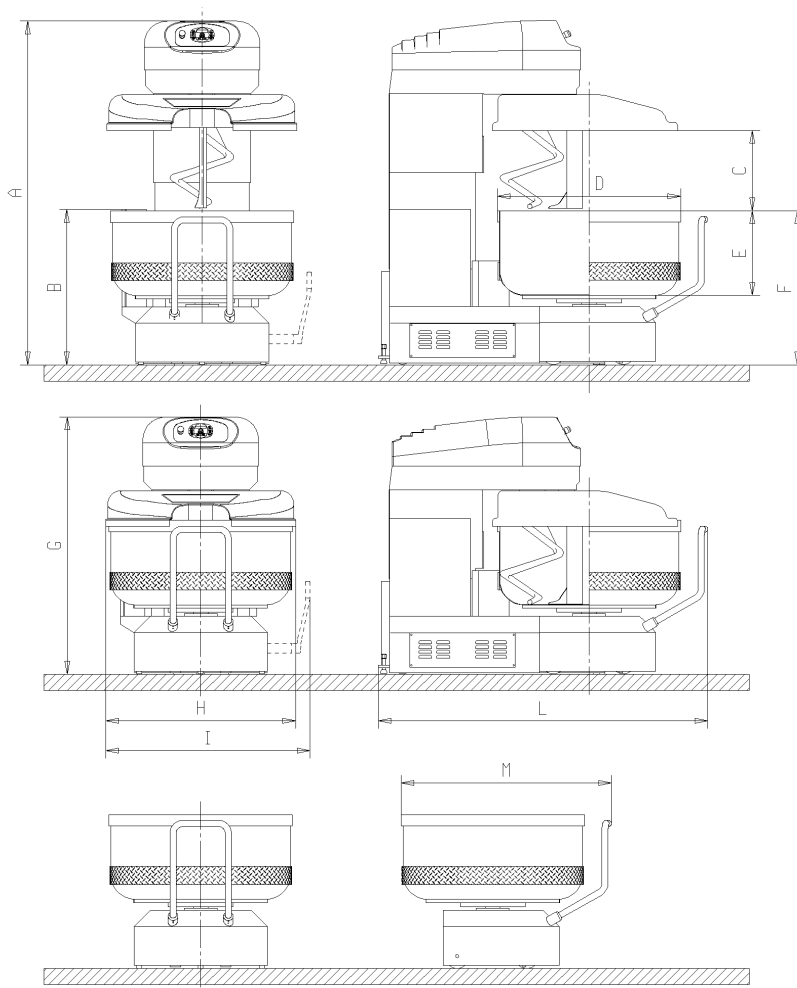
## FUNZIONAMENTO

Inserito il carrello bloccarlo manualmente con la leva o automaticamente con sistema idraulico.

Dopo aver abbassato la testata con la protezione antinfortunistica, si può azionare l'impastatrice utilizzando i comandi posti sul pannello comandi centrale.

La rotazione della vasca può essere invertita per ottimizzare il lavoro (solo con utensile in 1° velocità).

## Dimensioni in millimetri



Modello	A	B	C	D	E	F	G	H	I*	L	L**	M
<b>EASY 120 E</b>	1919	996	400	824	418	843	1491	870	1018	1589	1635	929

\* Modello con aggancio vasca manuale

\*\* Modello con aggancio vasca idraulico