



- 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 160 E

IMPASTATRICE A SPIRALE  
A VASCA ESTRAIBILE  
CAPACITÀ PASTA KG. 160

**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 980              | Peso carrello:      | kg 227         |
| Capacità pasta:  | kg 160              | Volume vasca:       | lt 261         |
| Diametro interno vasca:                                    | mm 900              | Profondità vasca:   | mm 420         |
| Velocità utensile 1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> velocità: | giri/minuto 101-202 | Velocità vasca:     | giri/minuto 12 |

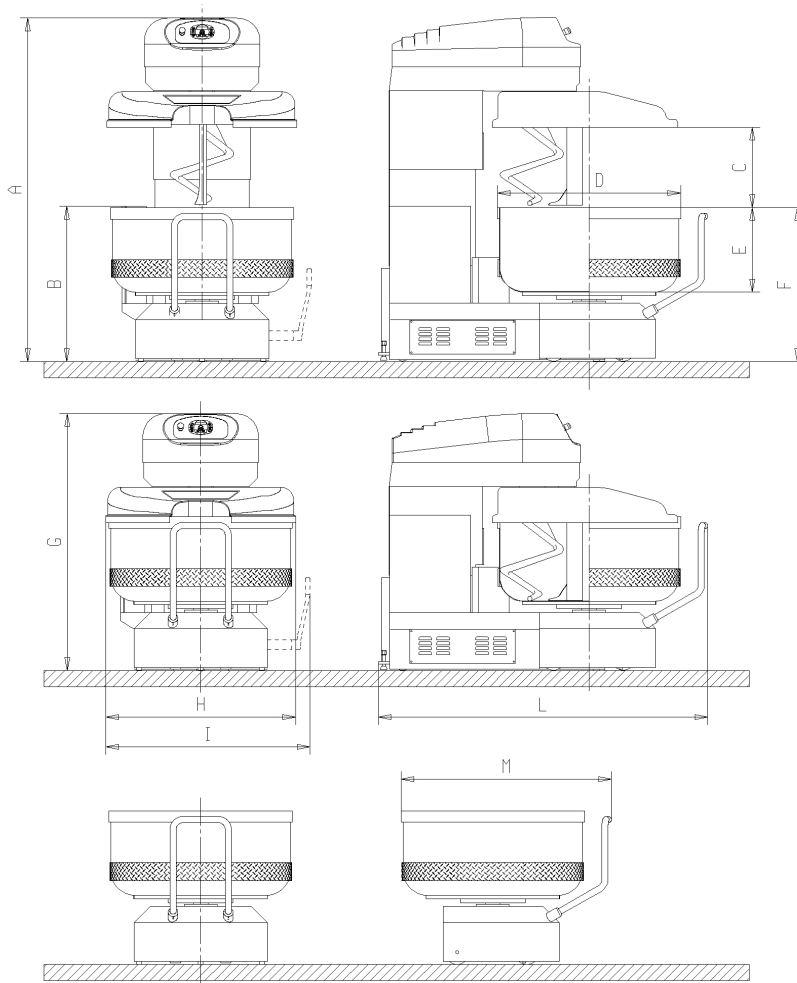
## FUNZIONAMENTO

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 160 E</b> | 1939 | 996 | 400 | 924 | 418 | 843 | 1491 | 970 | 1030 | 1689 | 1725 | 1019 |

\* Modello con aggancio vasca manuale

\*\* Modello con aggancio vasca idraulico