



- 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^a velocità /rotazione vasca a sinistra;
 - 1^a velocità /rotazione vasca a destra;
 - 2^a 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 200 E

IMPASTATRICE A SPIRALE
A VASCA ESTRAIBILE
CAPACITÀ PASTA KG. 200

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 9,3	kW 12,3 (Heavy-duty)	
Tensione di alimentazione:	230V/50Hz/3+T	400V/50Hz/3+T	220V/60Hz/3+T
Peso totale:	kg 1080	Peso carrello:	kg 260
Capacità pasta:	kg 200	Volume vasca:	lt 331
Diametro interno vasca:	mm 1000	Profondità vasca:	mm 440
Velocità utensile 1 ^a -2 ^a velocità:	giri/minuto 89-178	Velocità vasca:	giri/minuto 11

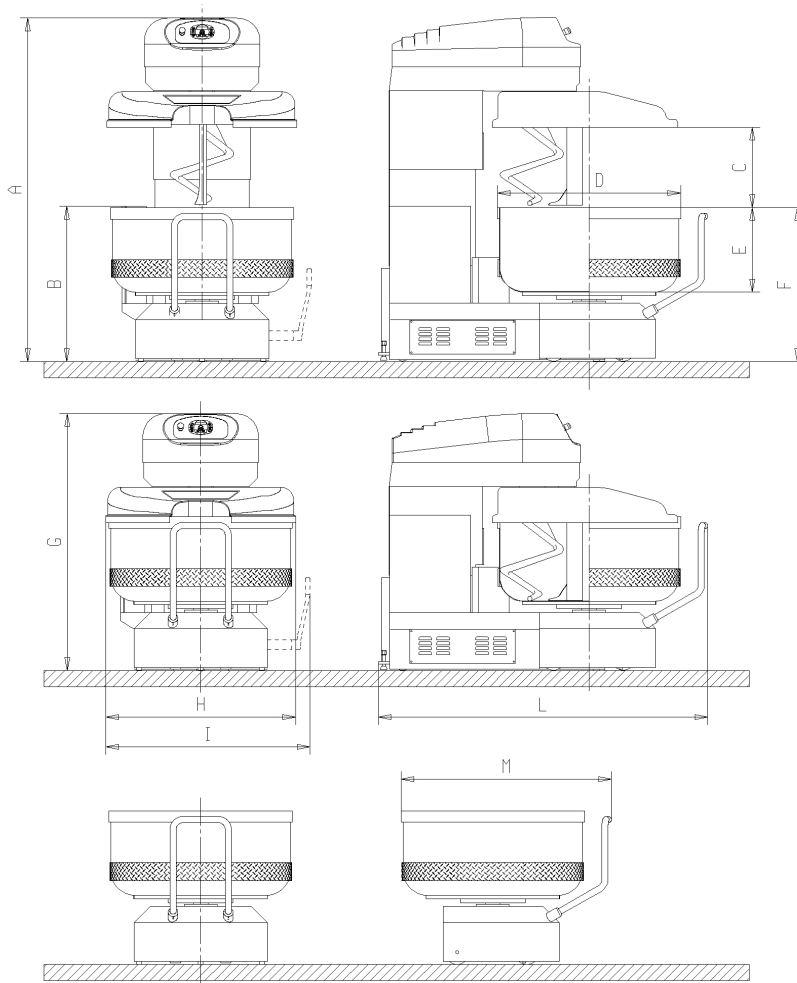
FUNZIONAMENTO

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
EASY 200 E	2049	1010	410	1024	442	870	1587	1085	1160	1822	1822	1114

* Modello con aggancio vasca manuale

** Modello con aggancio vasca idraulico