



- Struttura dell'impastatrice, del basamento e della 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 e piantone in acciaio inox AISI 304, utensile a spirale in acciaio inox AISI 431
- Trasmissione dell'utensile e della vasca a cinghie; sistema di sollevamento-ribaltamento impastatrice idraulico servoassistito
- Due motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per rotazione utensile e rotazione vasca
- Protezione antinfortunistica in acciaio inox AISI 304
- Pannello di comando digitale a console multifunzione per ordinare sia le funzioni d'impasto che quelle di scarico:
 - 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
- 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. Possibilità di spostare la macchina grazie alle ruote anteriori e posteriori
- **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 RH

IMPASTATRICE A SPIRALE ROVESCIBILE
CON COMPUTER 50 PROGRAMMI
CAPACITÀ PASTA KG. 200 SCARICO FINO A MT. 1,8

pietroberto

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 1430		
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 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 tramoggia.

Dimensioni in millimetri

