



- Incastellatura in unico pezzo in fusione di ghisa
- Meccanica semplice e precisa con ingranaggi elicoidali rettificati funzionanti in bagno d'olio a grasso
- Movimenti principali a cinghie per azionare le trasmissioni ad ingranaggi
- Motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per rotazione utensile e rotazione vasca
- Velocità di rotazione dell'utensile sincronizzata con quella della vasca
- Utensile impastatore ottenuto in fusione di acciaio inox con forma avvolgente che assicura anche la riuscita di impasti piccoli in vasche di grande dimensione
- Protezione antinfortunistica costruita in ABS, vasca in acciaio inox X5 Cr Ni 1810
- Pannello comandi centralizzato facilmente leggibile
- Pannello comandi e custodia componenti elettrici sono in classe di protezione IP 55
- **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**

Optional: *Programmatore con 100 programmi memorizzabili dando il nome della ricetta. Il programmatore dà la massima versatilità al ciclo di lavoro; si imputano così nomi alle proprie ricette che memorizzerete ed eseguirete.*

# FAST 80

IMPASTATRICE A SPIRALE  
A TESTA FISSA  
CAPACITÀ PASTA KG. 80

**pietroberto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 5,4		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 520		
Capacità pasta:	kg 80	Volume vasca:	lt 110
Diametro interno vasca:	mm 630	Profondità vasca:	mm 381
Velocità utensile 1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> velocità:	giri/minuto 80-160	Velocità vasca:	giri/minuto 19

## FUNZIONAMENTO

Preparati gli ingredienti per l'impasto nella vasca e chiusa la protezione antinfortunistica si può azionare l'impastatrice.

Sui temporizzatori si selezionano i tempi di impasto per la 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> velocità.

Attivata la macchina allo scadere del 1° tempo automaticamente inizierà il 2° che completerà il ciclo di lavoro. E' possibile eseguire la rotazione inversa della vasca.

## Dimensioni in millimetri

