



- Fusioni in ghisa utilizzate per testata, incastellatura, carrello conferiscono solidità estrema
- Meccanica semplice e precisa con ingranaggi elicoidali rettificati funzionanti in bagno d'olio o a grasso
- Movimenti principali a cinghie per azionare le trasmissioni ad ingranaggi
- Movimento a cinghia per azionare il sistema di salita discesa testata
- Motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per salita-discesa testata, rotazione utensile e vasca
- Velocità di rotazione dell'utensile sincronizzata con quella della vasca
- Utensile impastatore ottenuto in fusione di acciaio inossidabile
- Protezione antinfortunistica e vasca costruite in acciaio inox X5 Cr Ni 1810
- Pannello comandi centralizzato facilmente leggibile
- Componenti elettrici alloggiati in un'unica custodia mobile posta sul retro della macchina
- Pannello comandi e custodia componenti elettrici sono in classe di protezione IP 55
- Il carrello può essere predisposto di attacchi per sollevatori
- **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.*

# Imp.S/Aut 300

IMPASTATRICE "NUOVA SPIRALE"  
AUTOMATICA  
CAPACITÀ PASTA KG. 300

**pietroberto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 12		
Tensione di alimentazione:	230V/50Hz/3+T	400V/50Hz/3+T	220V/60Hz/3+T
Peso totale:	kg 2215	Peso carrello:	kg 458
Capacità pasta:	kg 300	Volume vasca:	lt 458
Diametro interno vasca:	mm 1060	Profondità vasca:	mm 551
Velocità utensile 1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> velocità:	giri/minuto 60-120	Velocità vasca:	giri/minuto 19

## FUNZIONAMENTO

Inserito il carrello questo si blocca automaticamente dopo aver abbassato la protezione antinfortunistica, quando la testata discende. Sul pannello di comando si selezionano i tempi di impasto in 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> velocità e allo scadere del 1<sup>o</sup> tempo l'impastatrice eseguirà il cambio di velocità.

La rotazione della vasca può essere invertita per ottimizzare il lavoro; a fine ciclo la testata si alza sganciando il carrello.

## Dimensioni in millimetri

