



- Produce impasti perfetti, ben ossigenati, senza il minimo maltrattamento e surriscaldamento della pasta, grazie alla forma avvolta, a doppia spirale, dell'utensile impastatore ad asse obliquo
- La fusione in ghisa dell'incastellatura e della base porta vasca rendono la struttura solida e funzionale; la colonna per il sollevamento, costruita in acciaio, è parte integrante dell'impastatrice
- Motori indipendenti in classe di protezione IP 44 azionano le trasmissioni ad ingranaggi in bagno d'olio o a grasso per i principali movimenti: rotazione utensile, rotazione vasca, sollevamento protezione antinfortunistica utensile, sollevamento carrello porta vasca
- L'utensile è in fusione di acciaio inossidabile; vasca e protezione antinfortunistica sono costruite in acciaio inox X5 Cr Ni 1810
- L'uso dell'impastatrice è semplice in quanto i comandi sono centralizzati in un unico pannello in classe di protezione IP 54
- L'impianto elettrico è alloggiato in una custodia 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.*

NV 150 10/18/21

IMPASTATRICE

“NUOVA VITTORIA”

CAPACITÀ PASTA KG. 150

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

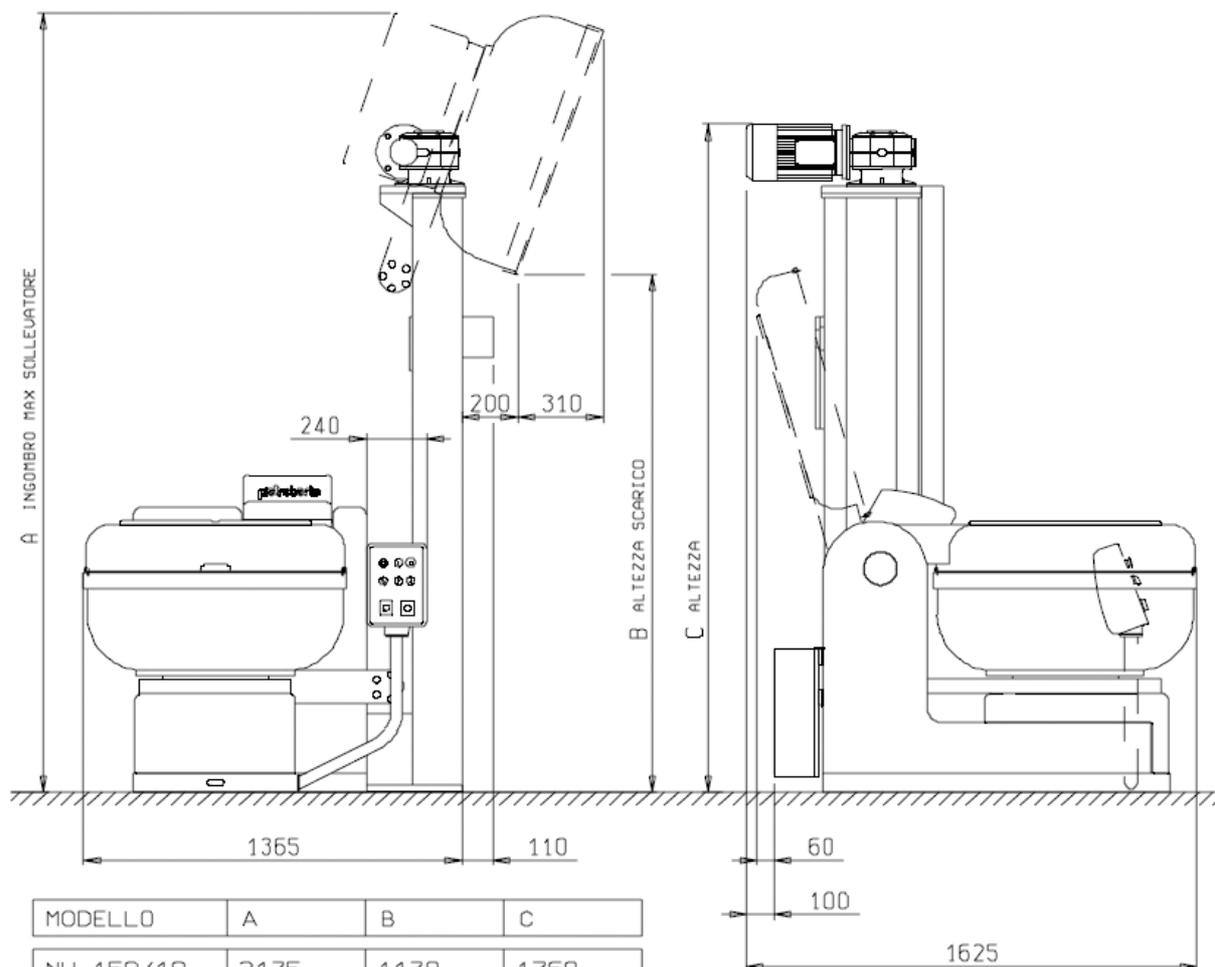
Potenza installata:	kW 6		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 1365/1430/1455		
Capacità pasta:	kg 150	Volume vasca:	lt 208
Diametro interno vasca:	mm 917	Profondità vasca:	mm 354
Velocità utensile 1 ^a -2 ^a velocità:	giri/minuto 55-85	Velocità vasca:	giri/minuto 5

FUNZIONAMENTO

Eseguita l'installazione l'operatore può svolgere il ciclo di lavoro: azionare l'interruttore generale, comandare la salita della protezione antinfortunistica e mettere gli ingredienti nella vasca.

Selezionati uno dei tre programmi di lavoro, i tempi di impasto in 1^a e 2^a velocità ed il senso di rotazione della vasca, si svolgerà il ciclo: è possibile effettuare aggiunte all'impasto e far girare la vasca durante lo scarico.

Dimensioni in millimetri



MODELLO	A	B	C
NV 150/10	2175	1170	1760
NV 150/18	2850	1845	2440
NV 150/21	3150	2145	2740