



- 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 200 10/18/21

IMPASTATRICE  
"NUOVA VITTORIA"  
CAPACITÀ PASTA KG. 200

**pietroberto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

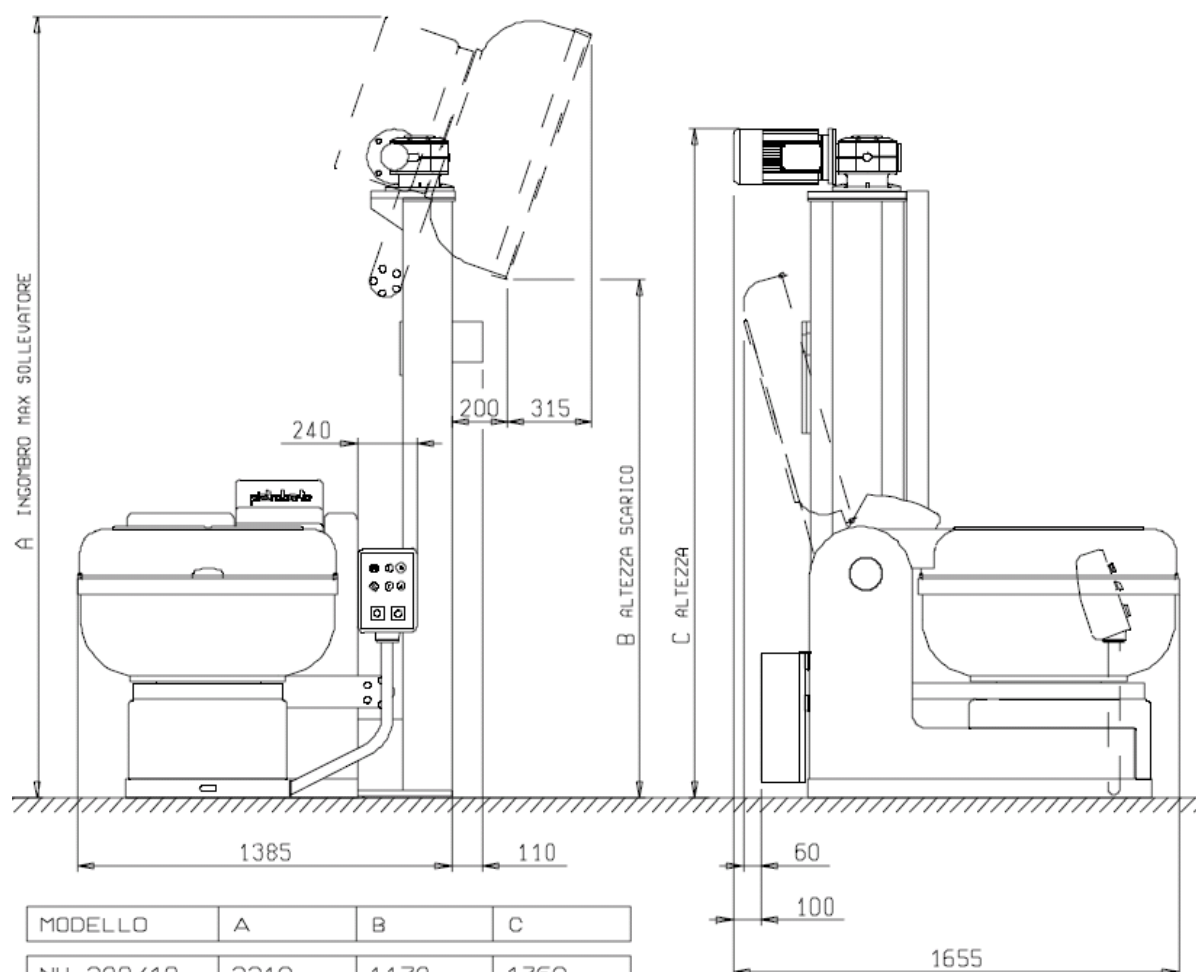
Potenza installata:	kW 7,4		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 1395/1460/1485		
Capacità pasta:	kg 200	Volume vasca:	lt 253
Diametro interno vasca:	mm 944	Profondità vasca:	mm 410
Velocità utensile 1 <sup>a</sup> -2 <sup>a</sup> velocità:	giri/minuto 55-85	Velocità 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<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> 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
NU 200/10	2210	1170	1760
NU 200/18	2885	1845	2440
NU 200/21	3185	2145	2740