



- Questo centro di impasto soddisfa l'esigenza di una grande produzione salvaguardando la qualità dell'impasto. Questo grazie al numero di giri delle spirali proprio delle impastatrici intensive ed al loro diametro molto ampio.
- Il sincronismo di rotazione dei due bracci a spirale consente un bilanciamento degli sforzi che si scaricano sulla vasca e sulla speciale struttura a ponte.
- La progettazione originale delle trasmissioni e dell'intera struttura, le soluzioni adottate per la durata e la sicurezza dei componenti è tale da rendere semplice e sicura questa macchina da produzione industriale limitando al minimo gli interventi di manutenzione.
- Il bloccaggio del carro porta vasca è automatico ed il suo movimento può essere passante grazie appunto alla sua struttura a ponte.
- La protezione della vasca, in acciaio inox, è ermetica.
- Il perno ruotante al centro della vasca è solidale con la testa e consente un facile svuotamento del prodotto.
- Il motore principale è a due velocità: a richiesta può essere azionato da un inverter per la variazione continua dei giri o sostituito da uno in corrente continua
- **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

SYNCROMIX 600

IMPASTATRICE INDUSTRIALE

A DOPPIA SPIRALE

CAPACITÀ PASTA KG. 600 - LT. 780

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 33 (44 hp)
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T+N 400/50/3+T+N 220/60/3+T+N
Corrente assorbita:	A 65
Peso totale macchina:	kg 3300
Peso carrello-vasca:	kg 610
Peso centralina elettrica:	kg 155
Capacità pasta:	kg 600
Volume vasca:	lt. 780
Diametro interno vasca:	mm 1250
Profondità vasca:	mm 660

FUNZIONAMENTO

Le operazioni eseguibili possono essere automatiche o manuali; quelle automatiche sono eseguite e controllate da PLC.

Entrambe prevedono:

- 1) Inserimento della carrello-vasca e susseguente aggancio.
- 2) Discesa della testata fino a totale chiusura della vasca.
- 3) Esecuzione del ciclo di impasto.
- 4) Sollevamento della testata.
- 5) Sgancio del carrello-vasca.

Grazie alla possibilità di funzionamento completamente automatico, la macchina si presta ad essere affiancata a sistemi di dosatura ingredienti.

Dimensioni in millimetri

