



- Struttura in carpenteria d'acciaio verniciata con polveri epossidiche (per contatto alimentare)
- Vasca e piantone in acciaio inox AISI 304, utensile in acciaio inox AISI 431
- Trasmissione dell'utensile e della vasca a cinghie
- Due motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per rotazione utensile e rotazione vasca
- Protezione antinfortunistica in acciaio inox AISI 304
- Pannello di comando digitale frontale multifunzione:
 - tastiera a membrana
 - display con visualizzazione su due linee fino a un massimo di 19 caratteri alfanumerici
 - manopola ergonomica che permette un facile inserimento di dati e lettere e la programmazione delle fasi di impasto
 - visualizzazione e controllo temperatura impasto
 - memorizzazione con inserimento del nome fino a n°50 ricette di impasto
 - per ogni ricetta si possono memorizzare fino a 15 fasi
 - diagnostica stato della macchina e visualizzazione allarmi
- Classe di protezione per l'impianto elettrico IP 55 (contro spruzzi d'acqua ed infiltrazioni di polveri e farina)
- Macchina dotata di piedini di appoggio regolabili per una migliore stabilità della stessa
- Possibilità di spostare l'impastatrice grazie a due ruote posteriori fisse
- **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

EASY 250

IMPASTATRICE A SPIRALE
A TESTA FISSA
CAPACITÀ PASTA KG. 250

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 8,5		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 767		
Capacità pasta:	kg 250	Volume vasca:	lt 393
Diametro interno vasca:	mm 1000	Profondità vasca:	mm 520
Velocità utensile 1 ^a -2 ^a velocità:	giri/minuto 92-184	Velocità vasca:	giri/minuto 10

FUNZIONAMENTO

Introdotti gli ingredienti nella vasca, dopo aver abbassato la protezione antinfortunistica, si può azionare l'impastatrice utilizzando i comandi posti sul pannello centrale.
La lavorazione è ottima e l'impasto risulta soffice, ben areato e di facile estrazione.

Dimensioni in millimetri

