

**pietroberto**  
BUILT AROUND DOUGH



# **FENICE** 45 - 60 - 80

TWIN ARM MIXER WITH FIXED BOWL  
IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA

[www.pietroberto.com](http://www.pietroberto.com)

# FENICE 45

**en** The new line of "FENICE" twin arm mixer maintains the very high quality of dough processing by making several innovations.

Particularly suitable for pastry, bakery and pizzeria, for kneading soft doughs, French bread, panettone, breadsticks, high-leavening pizza, etc.

Perfect mixing with fast processing, without heating the dough, which is to the advantage of leavening and product success, thanks to the kneading tools that work like a person's hands.

**it** La nuova linea di impastatrici a bracci tuffanti "FENICE" mantiene l'altissima qualità di lavorazione degli impasti apportando diverse innovazioni.

Particolarmente indicato per pasticceria, panificazione e pizzeria, per impastare impasti morbidi, pane francese, panettoni, grissini, pizza ad alta lievitazione ecc.

Amalgamazione perfetta con lavorazione veloce, senza riscaldare l'impasto, il che è a tutto vantaggio della lievitazione e della riuscita del prodotto, grazie anche agli utensili impastatori che funzionano come le mani di una persona.

## HIGH HYGIENIC STANDARDS ELEVATI STANDARD IGIENICI

- Splash zone made entirely of stainless steel
- Single-piece arms made of high-strength stainless steel
- Transparent PETG protection with heat dissipation holes on the stainless steel frame



## HIGH QUALITY DOUGH IMPASTO DI ALTA QUALITÀ

- The kneading tools and the bowl are Pietroberto's design for perfect matching and mixing.
- The tools graze the rim of the bowl and the bottom of the bowl to leave no flour behind
- Arms and bowl are perfectly synchronized
- Gli utensili impastatori e la vasca sono su disegno proprietario Pietroberto per un perfetto abbinamento e una perfetta miscelazione
- Gli utensili sfiorano il bordo vasca e il fondo vasca per non lasciare farina
- Utensili e vasca sono perfettamente sincronizzati

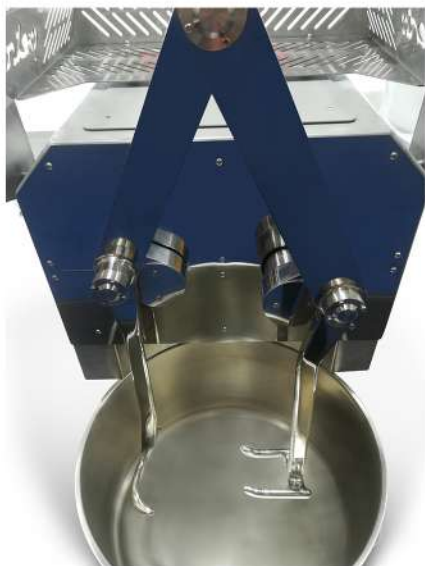
- Zona Splash realizzata interamente in acciaio inox
- Bracci in pezzo singolo di acciaio inossidabile ad alta resistenza
- Protezione in PETG trasparente con fori dissipazione calore sulla struttura in acciaio inox

### **EASY TRANSPORT**

- Machine rests on 4 wheels with locking feet for easy movement in the laboratory
- Equipped with 4 hooks for safe lifting with crane

### **LOW MAINTENANCE AND HIGH EFFICIENCY**

- Has no belts or pulleys to transmit movement
- Has no hydraulic circuits
- Long-life gear motors
- Silent bowl transmission with gearbox
- Silent arms transmission with pre-stretched and pre-lubricated double chain
- All movements run on bearings



### **IMPROVED DESIGN AND GREAT STABILITY**

- Machine body made entirely of heavy-gauge steel
- Heat dissipation holes on the machine body

### **TRASPORTO FACILE**

- La macchina poggia su 4 ruote con piedini di bloccaggio per spostamenti facili in laboratorio
- Dotata di 4 ganci per sollevamento con gru in sicurezza

### **BASSA MANUTENZIONE ED ELEVATA EFFICIENZA**

- Non ha cinghie o pulegge per trasmettere il movimento
- Non ha circuiti idraulici
- Motoriduttori di lunga durata
- Trasmissione silenziosa della vasca con riduttore
- Trasmissione silenziosa dei bracci con catena doppia pre-stirata e pre-lubrificata
- Tutti i movimenti lavorano su cuscinetti

### **DESIGN MIGLIORATO E GRANDE STABILITÀ**

- Corpo macchina interamente realizzato in acciaio ad alto spessore
- Fori di dissipazione del calore sul corpo macchina

### **STANDARD:**

- 2 FIXED SPEEDS (35 bpm and 70 bpm)
- 2 VELOCITA' FISSE (35batt/min e 70 batt/min)





## OPTIONAL:

- VARIABLE SPEED THROUGH INVERTER (20 to 70 beats)
- VELOCITA' VARIABILE TRAMITE INVERTER (da 20 a 70 battute)
- TOUCH SCREEN CONTROL PANEL
- PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN
- BOWL SCRAPER
- RASCIATORE VASCA
- DAIRY VERSION
- VERSIONE CASEIFICIO

## AVAILABLE SIZES - BOWL CAPACITY

- 45 KG - 65 LT
- 60 KG - 90 LT
- 80 KG - 120 LT

## TAGLIE DISPONIBILI - CAPACITÀ DELLA VASCA

- 45 KG - 65 LT
- 60 KG - 90 LT
- 80 KG - 120 LT

## WEIGHTS AND POWERS

- 416 KG - 2.5 KW
- 416 KG - 2.5 KW
- 460 KG - 2.5 KW

## PESI E POTENZE

- 416 KG - 2,5 KW
- 416 KG - 2,5 KW
- 460 KG - 2,5 KW

