



FUTURA



Impastatrice di altissima qualità da 30 o 40kg di impasto complessivo ideale per pizzerie e panifici. Macchina in 220 Volt con regolazione della velocità tramite inverter da 50 a 300 giri al minuto, inversione del senso di rotazione della vasca e timer di serie. Impastatrice dotata di spirale rinforzata, piantone frangi pasta calibrato e vasca arrotondata, tutte le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox. La nuovissima trasmissione completamente a cinghia la rendono una impastatrice molto silenziosa e priva di manutenzioni periodiche. Grazie alla fessura presente sul riparo della vasca è possibile aggiungere ingredienti come acqua, sale, lievito, farina ecc. senza fermare il ciclo di impasto. Macchina montata su ruote girevoli con piedini di stazionamento.



Top quality spiral mixer, for 30 or 40kg of total dough ideal for pizzerias and bakeries. With 220 Volt power supply, speed adjustment between 50 and 300 rpm via inverter, and inversion of the direction of rotation of the bowl and timer as standard. Fitted with reinforced spiral, calibrated central column, and rounded bowl; all parts in contact with dough are made of stainless steel. The brand new belt transmission makes this mixer very quiet and maintenance-free. Ingredients such as water, salt, yeast, flour, etc. can be added to the dough through the slot on the bowl guard, without stopping the kneading cycle. Mounted on swivel casters with parking feet.



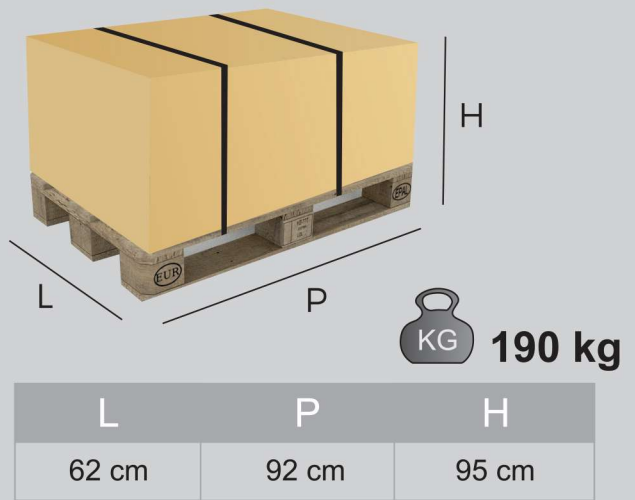
Pétrin de haute qualité pour 30 ou 40kg de pâte totale idéal pour les pizzerias et les boulangeries. Machine 220 volts avec réglage de la vitesse par inverseur de 50 à 300 tours/minute, inversion de la rotation de la cuve et minuterie en standard. Pétrin équipé d'une spirale renforcée, d'une colonne centrale calibrée et d'une cuve arrondie, toutes les pièces en contact avec la pâte sont en acier inoxydable. La toute nouvelle transmission entièrement par courroie en fait un pétrin très silencieux qui ne nécessite aucun entretien périodique. Grâce à la fente de la protection de la cuve, il est possible d'ajouter des ingrédients tels que l'eau, le sel, la levure, la farine, etc. sans interrompre le cycle de pétrissage. Machine montée sur roulettes pivotantes avec pieds de stationnement.



Amasadora de altísima calidad para 30 o 40kg de masa total ideal para pizzerías y panaderías. Máquina de 220 voltios con regulación de la velocidad mediante inverter entre 50 y 300 revoluciones por minuto e inversión del sentido de rotación de la cuba y temporizador de serie. Amasadora equipada con espiral reforzada, columna central calibrada y cuba redondeada. Todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. La nueva transmisión completamente mediante correa la hacen una amasadora muy silenciosa y libre de mantenimiento periódico. Gracias a la ranura presente en la protección de la cuba es posible añadir ingredientes como agua, sal, levadura, harina, etc., sin parar el ciclo de amasado. Máquina montada sobre ruedas giratorias con pies de estacionamiento.

Made in Italy





CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità impasto 30/40 kg
- Capacità farina 18/25 kg
- Volume vasca 45/55 lt
- Potenza motore 2,2 Kw
- Tensione di alimentazione 220 Volt
- Variatore di velocità: Inverter
- Velocità: min. 50 max. 300 RPM
- Timer e ruote di serie su tutti i modelli
- Trasmissione: completamente a cinghie
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza
- Trasmissione su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti
- Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE

Colori disponibili: Bianco, Rosso

Optional: Voltaggio speciale

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Mixing capacity from 30 to 40 kg
- Flour capacity 18/25 kg
- Bowl Volume 45/55 lt
- Engine Power 2,2 Kw
- Supply voltage 220 Volts
- speed variator: inverter
- Speed: min 50 max 300 rpm
- Standard timer and wheels on all models
- Transmission: completely with belts
- High resistance stainless steel bowl, spiral arm and breaking bar
- Pre-lubricated ball bearing transmission
- No-toxic epoxy powdered food certified coating
- Electrical system and safety devices realised in accordance with CE regulation

Available colors: red, white

Opional: special Voltage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Capacité de pâte 30/40 kg
- Capacité farine 18/25 kg
- Volume de la cuve 45/55 litres
- Puissance moteur 2,2 kW
- Tension d'alimentation 220 Volts
- Variateur de vitesse : Onduleur
- Vitesse : min. 50 maximum 300 tr/min
- Minuteur et roues de série sur tous les modèles
- Transmission : entièrement par courroies
- Cuve, spirale, soc diviseur en acier inoxydable hautement résistant
- Système de transmission à roulements à bille lubrifiés
- Peinture réalisée en poudre époxy spéciale alimentaire
- Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes Européennes

Couleurs disponibles : Blanc, Rouge

En option : tension spéciale

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado 30/40 kg
- Capacidad de harina 18/25 kg
- Volumen del tanque 45/55 lt
- Potencia del motor 2,2 Kw
- Tensión de alimentación 220 Volt
- Variador de velocidad: Inversor
- Velocidad: min. 50 max. 300 RPM
- Temporizador y ruedas de serie en todos los modelos
- Transmisión: completamente accionada por correa
- Cueva, espiral, protección de acero inoxidable de alta resistencia
- Transmisión mediante cojinetes de esfera prelubricados
- Pintado con polvos epoxídicos atóxicos para alimentos
- Instalación eléctrica y dispositivos de seguridad según normas CE

Colores de serie: blanco, rojo

Opcionales: Voltaje especial



Sede Operativa e Amministrativa: Via Lago di Albano, 33 - 36015 Schio (VI)
Tel./Fax. +39 0445 538736 - info@pebmachinery.com



www.pebmachinery.com



PEB Machinery



peb_machinery