



Impastatrice a spirale e vasca estraibile

Removable bowl spiral mixer



L'impastatrice a spirale viene utilizzata soprattutto per gli impasti che hanno bisogno di una lavorazione molto lunga ad esempio quello del pane o della pizza.

Questo macchinario contribuisce a ridurre notevolmente i tempi di lavoro; conferisce inoltre omogeneità, ossigenazione e raffinazione all'impasto che risulterà perfettamente amalgamato, mantenendo costante la temperatura.

L'impastatrice a spirale a vasca estraibile è disponibile in vari modelli.

Ecco tutte le caratteristiche che contraddistinguono questa impastatrice:

- Struttura in acciaio rialzata da terra su quattro piedi regolabili completamente verniciata a polveri;
- Vasca, spirale e piantone frangipasta in acciaio inox;
- Completano la dotazione di serie i due motori maggiorati, le due velocità ed i due timer con passaggio automatico da una fase all'altra;
- Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca mediante apposito comando;
- Il coperchio di chiusura antipolvere della vasca è in acciaio inox, con bordo in polietilene blu alimentare;
- Trasmissione del moto alla spirale con pulegge e cinghie trapezoidali, per quanto riguarda la trasmissione del moto di rotazione alla vasca è mezzo accoppiamento con ruota di frizione elastica e basculante con riduzione di velocità a cinghie;
- Lo sgancio del carrello e sollevamento-abbassamento della testata sono gestite automaticamente e comandate mediante cilindri oleodinamici con apposita centralina;
- Il quadro elettrico è situato a bordo macchina su lato destro questo per consentire lo sgancio della vasca ed il sollevamento della testata in totale sicurezza;
- Grazie ai nuovi comandi di apertura-chiusura con pulsanti ad azione mantenuta non permettono il regolare funzionamento dell'impastatrice se non rispettati i parametri di sicurezza.

* Su richiesta (optional) può essere applicato il quadro comandi digitale a gestione computerizzata, oltre che alla struttura completamente in acciaio inox.

The spiral mixer is used above all for doughs that need a very long process such as that of bread or pizza.

This machine contributes to considerably reducing working times; it also gives homogeneity, oxygenation and refining to the dough which will be perfectly blended, keeping the temperature constant.

The spiral mixer with removable bowl is available in various models.

Here are all the features that distinguish this mixer:

- Powder coated steel structure raised from the ground on four adjustable feet;
- Bowl, spiral and dough-breaking column in stainless steel;
- Equipped with two oversized motors and the two timers with automatic passage from one phase to another;
- Possibility of inverting the direction of rotation of the bowl by means of a specific command;
- The dustproof lid of the bowl is in stainless steel, with a food edge in blue polyethylene;
- Transmission of the motion to the spiral with pulleys and V-belts, as regards the transmission of the rotation motion to the bowl, it is half coupling with an elastic and tilting friction wheel with belt speed reduction;
- The release of the trolley and the lifting-lowering of the head are managed automatically and controlled by hydraulic cylinders with special control unit;
- The electrical panel is located on the right side of the machine to allow the bowl to be cleared and the head to be lifted in total safety;
- Thanks to the new opening-closing commands with maintained action buttons, they do not allow the mixer to function properly if the safety parameters are not respected.

** On request (optional) the digital control panel with computerized management can be applied, in addition to the structure completely in stainless steel.*

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - gr.	L/P/H mm	Kg	kW
IS 160 ES	160	885 x 1485 x 1390	705	7,5
IS 200 ES	200	945 x 1535 x 1390	720	7,5
IS 250 ES	250	1030 x 1605 x 1390	820	9
IS 300 ES	300	1090 x 1665 x 1390	860	11,9

