



WEB: WWW.PEBMACHINERY.COM
 MAIL: INFO@PEBMACHINERY.COM
 TEL - FAX: (0039) 0444 305451
 MOBILE: (0039) 345 1304150

Impastatrici a spirale Spiral mixer Pètrin à spirale Amasadora de espiral

La scocca completamente in acciaio verniciato, vasca, spirale e piantone in acciaio inox e la trasmissione tramite cinghie trapezoidali fanno di queste impastatrici macchine molto robuste e affidabili. Ideali per impasti con idratazione uguale o superiore al 55%. Il pannello comandi è costituito da due timer elettromeccanici che permettono di lavorare in tre diverse modalità (manuale, semi-automatica e automatica) e di utilizzare la macchina anche nel caso di rottura del timer stesso. La velocità della spirale è di 100 rpm in prima velocità e 200 rpm in seconda velocità, la velocità della vasca è invece costante a 14 rpm. Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo normative CE.

Its frame, completely in painted steel, the stainless steel bowl, spiral tool and breaking column and the transmission through trapezoidal belts assure sturdiness and reliability to these mixers. Ideal for dough with 55% moisture or greater. The control panel is composed of an electro-mechanical timer which enables to work in three different modes (manual, semi-automatic and automatic mode) and to use the mixer for a limited period even in case the timer is not working properly until its replacement. The speed of the spiral is 100 rpm in first speed and 200 rpm in second speed, the speed of the bowl is constant at 14 rpm. Electrical systems and devices security according normative EC.

Son bâti entièrement en acier verni, cuve, spirale et pivot en acier inox et une transmission à travers des courroies trapézoïdales en font une ligne robuste et fiable. Idéal pour la pâte avec 55% d'humidité ou plus. Le tableau de bord est composé d'une minuterie électromécanique qui permet de travailler en trois modalités différentes: manuelle, semi-automatique et automatique. De plus, il est possible d'utiliser le pétrin même au cas où la minuterie ne marcherait pas bien jusqu'à son remplacement. La vitesse de la spirale is de 100 tours par minute en première vitesse et 200 tours par minute dans la seconde vitesse, la vitesse du réservoir is constant à 14 tours par minute. Systèmes et dispositifs de sécurité électrique selon les normes CE.

Su estructura completamente en acero pintado, la cuba el eje central y la espiral en acero inoxidable y la transmisión a correas trapezoidales aseguran a estas máquinas fuerza y fiabilidad. Ideal por pasta con 55% de humedad o mayor. El panel de mandos está compuesto de un doble temporizador electromecánico que permite trabajar en tres modalidades diferentes: manual, semiautomática y automática; en caso de rotura del temporizador se puede excluir el temporizador y seguir trabajando hasta la sustitución del mismo. La velocidad de la espiral es de 100 rpm en primera velocidad y 200 rpm en la segunda velocidad, la velocidad de la cuba es constante a 14 rpm. Sistemas y dispositivos de seguridad eléctrica de acuerdo con las normas CE.

COD.	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pétrissage Capacidad de empaste	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Capacità litri Capacity litres Capacité litrès Capacidad litros	Motore spirale Spiral power Moteur spirale Motor espiral	Motore vasca Bowl power Moteur cuve Motor cuba	Volt Voltage Voltage Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones	Peso Weight Poids Peso
IS40	40 Kg	25 Kg	60 Lt.	1,5 / 3 Kw	0,55 Kw	400/50/3	A x B x C 54x95x110 cm	200 Kg
IS50	50 Kg	32 Kg	67 Lt.	1,5 / 3 Kw	0,55 Kw	400/50/3	A x B x C 54x95x110 cm	240 Kg
IS60	60 Kg	36 Kg	81 Lt.	1,5 / 3 Kw	0,55 Kw	400/50/3	A x B x C 59x100x110 cm	260 Kg
IS80	80 Kg	50 Kg	131 Lt.	2,6 / 4,8 Kw	0,55 Kw	400/50/3	A x B x C 73x120x140 cm	380 Kg
IS100	100 Kg	65 Kg	160 Lt.	2,6 / 4,8 Kw	0,55 Kw	400/50/3	A x B x C 78x125x140 cm	620 Kg
IS130	130 Kg	80 Kg	190 Lt.	3,0 / 5,1 Kw	0,55 Kw	400/50/3	A x B x C 78x125x140 cm	670 Kg
IS160	160 Kg	100 Kg	266 Lt.	7,0 / 10 Kw	0,75 Kw	400/50/3	A x B x C 93x150x160 cm	780 Kg
IS200	200 Kg	125 Kg	306 Lt.	7,0 / 10 Kw	0,75 Kw	400/50/3	A x B x C 98x150x160 cm	830 Kg