PEB MACHINERY

PIZZA & BAKERY MACHINERY

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE

www.pebmachinery.com

Made in Italy

ATENA

Impastatrice di altissima qualità da 6kg di impasto complessivo ideale per pizzerie, laboratori artigianali e uso domestico. Macchina in 220 Volt con regolazione della velocità tramite inverter da 50 a 300 giri al minuto e inversione del senso di rotazione della vasca 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. I piedini antivibranti permettono un'ottima stabilità e silenziosità durante tutto il ciclo di lavorazione.

Top quality spiral mixer, for 6kg of total dough, ideal for pizzerias, artisan laboratories, and domestic use. With 220 Volt power supply, speed adjustment between 50 and 300 rpm via inverter, and inversion of the direction of rotation of the bowl 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. Its anti-vibration feet ensure great stability and silent operation throughout the entire work cycle.

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.

AURA

Arrotondatrice a coclea completamente in acciaio inox ideale per arrotondare palline di impasto da minimo 20 a massimo 300 grammi o nella versione maggiorata da minimo 20 a massimo 1000 grammi. Grazie alla particolare forma della coclea (teflonata) l'impasto viene arrotondato per gravità senza essere surriscaldato e senza comprometterne la struttura. Macchina pratica e veloce in grado di arrotondare fino a una pallina ogni due secondi di diverse grammature senza bisogno di alcuna regolazione. La coclea estraibile e il cilindro esterno, certificato ad uso alimentare, ad incastro rendono le operazioni di pulizia estremamente semplici. Macchina in 220 Volt montata su ruote girevoli per facilitarne lo spostamento. Cilindro esterno certificato ad uso alimentare.

Rounding machine with auger, suitable for rounding dough balls (min. 20 gr - max. 300 gr or min. 20 gr - max. 1000 gr in the larger model). Thanks to the special shape of the Teflon-coated auger, the dough is rounded by gravity. This way it is not subject to overheating and its structure is not damaged. It is an easy-to-use and fast machine entirely made of stainless steel, able to round up to one ball of different sizes every two seconds, without any adjustment. The removable auger and the external cylinder make cleaning operations extremely simple. Powered at 220 Volt and mounted on swivel casters to move it easily. The external cylinder is certified for food use.

ATENA

Pétrin de haute qualité pour 6kg de pâte totale, idéal pour les pizzerias, les ateliers artisanaux et l'usage domestique. Machine 220 volts avec réglage de la vitesse par inverseur de 50 à 300 tours/minute et inversion de la rotation de la cuve 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. Les pieds anti-vibration permettent une excellente stabilité et un fonctionnement silencieux pendant tout le cycle de travail.

Amasadora de altísima calidad para 6kg de massa total, ideal para pizzerías, talleres artesanales y uso doméstico. 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 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 nuevísima 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. Los pies antivibraciones permiten una óptima estabilidad y un funcionamiento silencioso durante todo el ciclo de elaboración.

FUTURA

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 massa 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 nuevísima 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.

AURA

Machine à arrondir à spirale idéale pour arrondir des boules de pâte d'un minimum de 20 à un maximum de 300 grammes ou, dans la version plus grande, d'un minimum de 20 à un maximum de 1000 grammes. Grâce à la forme spéciale de la spirale (revêtue de téflon), la pâte est arrondie par gravité sans être surchauffée et sans compromettre sa structure. Une machine pratique et rapide, entièrement en acier inoxydable, qui peut arrondir jusqu'à une boule toutes les deux secondes, de poids différents, sans aucun réglage. La spirale et le cylindre extérieur s'emboîtant l'une dans l'autre, le nettoyage est extrêmement facile. Machine 220 volts montée sur des roulettes pivotantes pour un déplacement aisé. Cylindre extérieur certifié pour un usage alimentaire.

Redondeadora de espiral, ideal para redondear bolitas de masa desde mínimo 20 hasta máximo 300 gramos o, en la versión aumentada, desde mínimo 20 hasta máximo 1000 gramos. Gracias a la forma especial de la espiral (revestida de teflón), la masa se redondea por gravedad sin ser sometido a recalentamiento y sin perjudicar su estructura. Máquina completamente de acero inoxidable, práctica y rápida, con la capacidad de redondear hasta una bolita cada dos segundos de diferentes pesos, sin la necesidad de ninguna regulación. La espiral y el cilindro exterior de encaje vuelven las operaciones de limpieza extremadamente sencillas. Máquina de 220 voltios montada sobre ruedas giratorias para facilitar su desplazamiento. Cilindro externo certificado para uso alimentario.

PEB MACHINERY

www.pebmachinery.com

PEB Machinery

peb_machinery

Sede Operativa e Amministrativa:
Via Lago di Albano, 33 - 36015 Schio (VI)
Tel./Fax. +39 0445 538736
info@pebmachinery.com
P.IVA: 04054720240