

FUTURA₄₀



Impastatrice spirale di altissima qualità da 40 kg 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.



High quality spiral mixer with a total dough capacity of 40 kg, ideal for pizzerias and bakeries. 220 Volt machine with speed adjustment via inverter from 50 to 300 rpm, reversal of the direction of rotation of the bowl and timer as standard. Mixer equipped with reinforced spiral, calibrated dough breaker shaft and rounded bowl, all parts in contact with the dough are in stainless steel. The brand new transmission completely by belt makes it a very silent mixer and does not require periodic maintenance. Thanks to the slot on the bowl guard, it is possible to add ingredients such as water, salt, yeast, flour etc. without stopping the kneading cycle. Machine mounted on swivel wheels with parking feet.



Pétrin à spirale de haute qualité avec une capacité totale de pâte de 40 kg, idéal pour les pizzerias et les boulangeries. Machine 220 Volts avec régulation de vitesse par inverter de 50 à 300 tr/min, inversion du sens de rotation du bol et minuterie de série. Pétrin équipé d'une spirale renforcée, d'un arbre de rupture de pâte calibré 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 mélangeur très silencieux qui ne nécessite aucun entretien périodique. Grâce à la fente sur le couvercle du bol, il est possible d'ajouter des ingrédients tels que de l'eau, du sel, de la levure, de la farine, etc. sans arrêter le cycle de pétrissage. Machine montée sur roues pivotantes avec pieds de stationnement.



Amasadora de espiral de alta calidad con capacidad total de masa de 40 kg, ideal para pizzerías y panaderías. Máquina de 220 Voltios con regulación de velocidad mediante inversor de 50 a 300 rpm, inversión del sentido de giro de la cuba y temporizador de serie. Amasadora equipada con espiral reforzada, eje rompedor de masa calibrado y cuba redondeada, todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. La nueva transmisión completamente por correa lo convierte en un mezclador muy silencioso que no requiere mantenimiento periódico. Gracias a la ranura presente en la tapa del bol, es posible añadir ingredientes como agua, sal, levadura, harina, etc. sin detener el ciclo de amasado. Máquina montada sobre ruedas giratorias con patas de estacionamiento.



Capacità minima di farina
Minimum flour capacity
Capacité minimale de farine
Capacidad mínima de harina

2 Kg

Volume vasca
Bowl Volume
Volume de la cuve
Volumen del tanque

55 Lt

Capacità massima di farina
Maximum flour capacity
Capacité maximale de farine
Capacidad máxima de harina

25 Kg

Potenza motore
Engine Power
Puissance moteur
Potencia del motor

2,2 Kw

Capacità minima di impasto
Minimum dough capacity
Capacité minimale de pâte
Capacidad mínima de masa

3 Kg

Tensione di alimentazione
Supply voltage
Puissance moteru
Tensión de alimentación

220/400 Volt

Capacità massima di impasto
Maximum dough capacity
Capacité maximale de pâte
Capacidad máxima de masa

40 Kg

Velocità
Speed
Vitesse
Velocidad

50/300 RPM

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

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 normes CE

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

Transmisión completamente accionada por correa
Cuva, 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





Silenziosa - Silent - Silencieux - Silenciosa

Grazie alla trasmissione completamente a cinghia questa impastatrice è estremamente silenziosa durante tutto il ciclo di lavoro

Thanks to the completely belt transmission, this mixer is extremely silent throughout the entire work cycle

Grâce à la transmission entièrement par courroie, ce mélangeur est extrêmement silencieux tout au long du cycle de travail

Gracias a la transmisión enteramente por correa, este mezclador es extremadamente silencioso durante todo el ciclo de trabajo

Robusta - Robust - Robuste - Robusto

Lo spessore della struttura e il suo peso di 160 kg la rendono una impastatrice molto solida e affidabile per uso domestico, pizzeria e laboratori

The thickness of the structure and its weight of 160 kg make it a very solid and reliable mixer for home use, pizzerias and laboratories

L'épaisseur de la structure et le poids de 160 kg en font un mixeur très solide et fiable pour un usage domestique, pizzerias et laboratoires

El espesor de la estructura y el peso de 160 kg la convierten en una batidora muy sólida y fiable para uso doméstico, pizzerías y laboratorios

Potente - Powerful - Puissant - Poderoso

Il motore da 2,2 kw, gli ingranaggi in alluminio e le cinghie dentate permettono di impastare anche gli impasti più duri senza difficoltà

The 2,2 kw motor, aluminum gears and toothed belts allow you to knead even the hardest doughs without any difficulty

Le moteur de 2,2 kW, les engrenages en aluminium et les courroies crantées permettent de pétrir sans difficulté même les pâtes les plus dures

El motor de 2,2 kW, los engranajes de aluminio y las correas dentadas permiten amasar incluso las masas más duras sin dificultad

Versatile - Versatile - Polyvalent - Versátil

La velocità regolabile, l'inversione della vasca, la forma della spirale e della vasca permettono di impastare facilmente qualsiasi tipo di impasto

The adjustable speed, the inversion of the bowl, the shape of the spiral and the bowl allow you to easily knead any type of dough

La vitesse réglable, l'inversion du bol, la forme de la spirale et du bol permettent de pétrir facilement tout type de pâte

La velocidad regulable, la inversión del bol, la forma de la espiral y del bol permiten amasar fácilmente cualquier tipo de masa

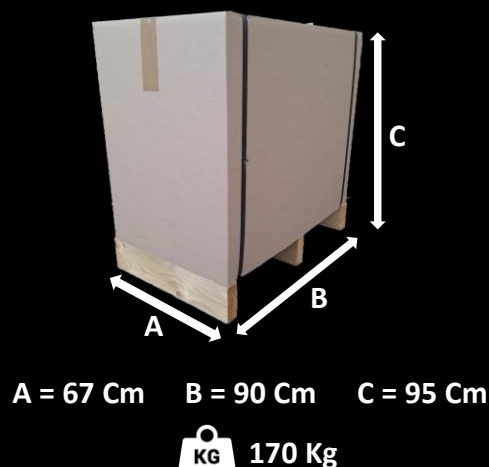
Ecologica - Ecological - Écologique - Ecológico

Progettata e dimensionata calcolando il minor impatto ecologico. Verniciata con prodotti atossici per uso alimentare

Designed and sized by calculating the lowest ecological impact. Painted with non-toxic products for food use

Conçu et dimensionné avec un impact écologique minimal à l'esprit. Peint avec des produits non toxiques pour usage alimentaire

Diseñado y dimensionado teniendo en mente el mínimo impacto ambiental. Pintado con productos no tóxicos para uso alimentario



OPTIONALS

Voltaggio speciale - Special voltage
Tension spéciale - Voltaje especial



+39 0445 538736



info@pebmachinery.com



www.pebmachinery.com



PEB Machinery



[peb_machinery](https://www.instagram.com/peb_machinery)



PEB Machinery

Sede legale e amministrativa: Via Lago di Albano 33, 36015 Schio (VI) ITALIA
P. Iva: 04054720240 - REA: VI 375268 - Codice SDI: SU9YNJA