

ATENA

Digitale



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.



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.



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 masa 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.



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

250 Gr

Volume vasca
Bowl Volume
Volume de la cuve
Volumen del tanque

9 Lt

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

3 Kg

Potenza motore
Engine Power
Puissance moteur
Potencia del motor

0,37 Kw

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

400 Gr

Tensione di alimentazione
Supply voltage
Puissance moteru
Tensión de alimentación

220 Volt

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

6 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 36kg la rendono una impastatrice molto solida e affidabile per uso domestico, pizzeria e laboratori

The thickness of the structure and its weight of 36kg make it a very solid and reliable mixer for home use, pizzerias and laboratories

L'épaisseur de la structure et le poids de 36 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 36 kg la convierten en una batidora muy sólida y fiable para uso doméstico, pizzerías y laboratorios

Potente - Powerful - Puissant - Poderoso

Il motore da 0,37kw, gli ingranaggi in alluminio e le cinghie dentate permettono di impastare anche gli impasti più duri senza difficoltà

The 0.37kw motor, aluminum gears and toothed belts allow you to knead even the hardest doughs without any difficulty

Le moteur de 0,37 kW, les engrenages en aluminium et les courroies crantées permettent de pétrir sans difficulté même les pâtes les plus dures

El motor de 0,37kW, 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

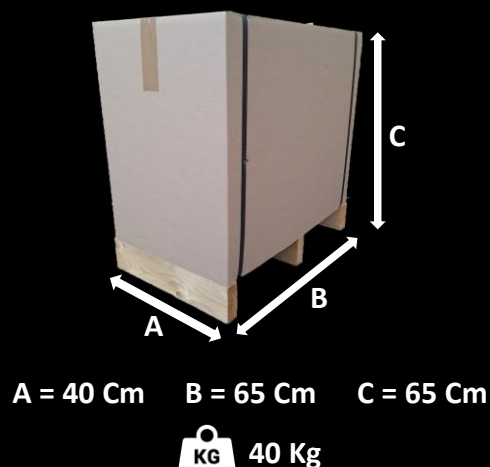
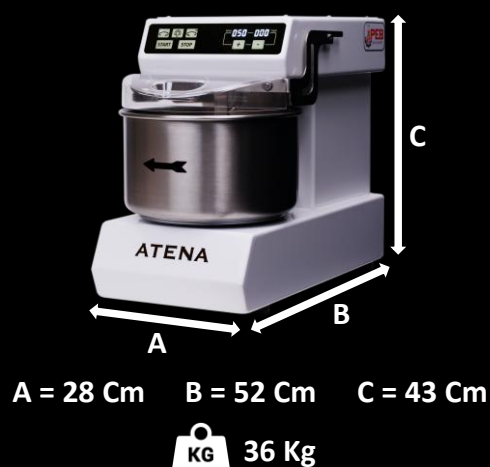
Ecologica - Ecological - Écologique - Ecológico

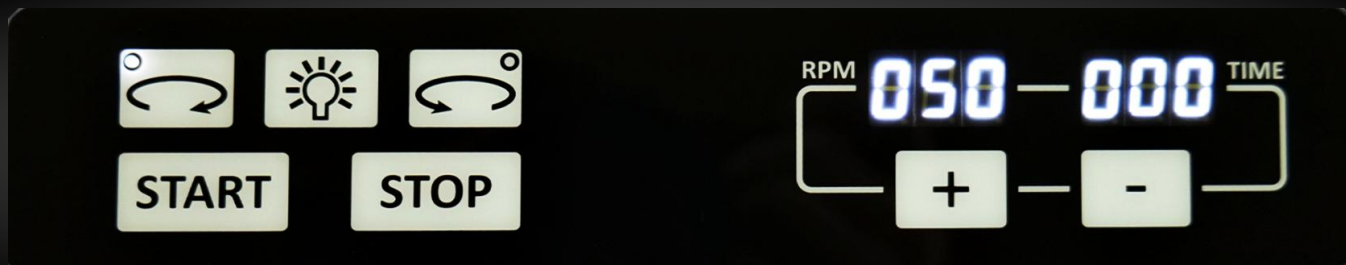
Progettata e dimensionata calcolando il minor impatto ecologico. Verniciata con prodotti atossici per uso alimentare

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

Ruote - Wheels
Roues - Ruedas



Cover antipolvere - Dust cover
Cache-poussière - Cubierta antipolvo



Griglia inox- Stainless steel grid
Grille inoxydable - parrilla inoxidable



+39 0445 538736



info@pebmachinery.com



www.pebmachinery.com



PEB Machinery



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