

PRO.E

IMPASTATRICE A SINGOLA SPIRALE
CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MIXER
ART OF MIXING

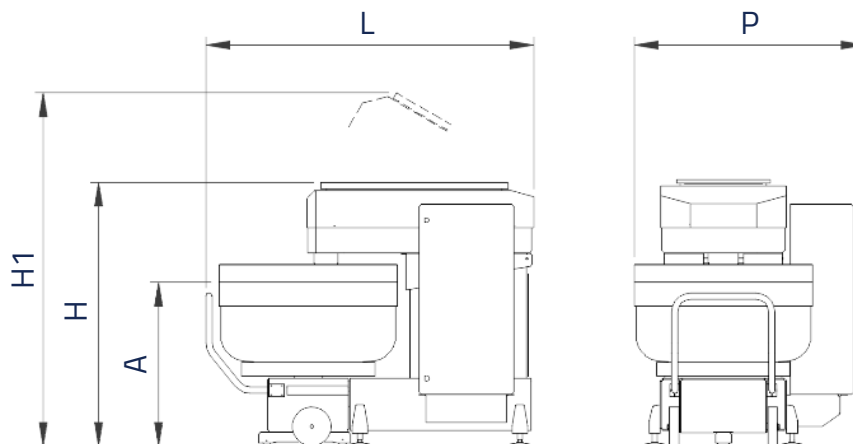
INDUSTRIAL

CAPACITÀ (kg)

- 200
- 300
- 500
- 250
- 400



CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO		PRO.E 200	PRO.E 250	PRO.E 300	PRO.E 400	PRO.E 500
Capacità pasta (min./max) *	Kg	15/200	15/250	20/300	30/400	40/500
Capacità farina (min./max) *	Kg	9/125	9/150	12/185	18/250	24/300
Capacità acqua (min./max) *	Lt	6/75	6/100	8/115	12/150	16/200
Volume vasca	Lt	320	380	470	600	700
% acqua/farina minima	%	45	45	45	45	45
Giri spirale 1°/2° velocità (50/60hz)	rpm	90/182	90/182	90/182	92/184	92/184
Giri vasca 1°/2° velocità (50/60hz)	rpm	8/16	8/16	8/17	8/16	8/16
Potenza motori 1°/2° velocità	kw	11.1/16.6	11.1/16.6	12.6/17.1	15.8/23.6	17.3/25.1
Corrente assorbita V.230/400	A	56/33	56/33	58/34	80/47	84/49
Diametro barra spirale	mm	60	60	60	60	60
Altezza bordo vasca	A mm	960	1020	1036	1090	1090
Profondità totale	P mm	2110	2110	2210	2330	2430
Larghezza totale	L mm	1220	1220	1270	1320	1400
Altezza totale	H mm	1585	1585	1585	1640	1640
Altezza totale con macchina aperta	H1 mm	2150	2150	2150	2350	2350
Peso netto	kg	1610	1640	1730	2000	2110

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox.
- Due motori indipendenti a due velocità per spirale e vasca.
- Coperchio vasca chiuso, antipolvere in acciaio inox con bordo in polietilene blu.
- Trasmissione del moto alla spirale con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Trasmissione del moto alla vasca con due ruote di frizione elastica e basculante con riduzione di velocità a cinghie.
- Rulli reggi flessione vasca.
- Carrello porta vasca su ruote.
- Sgancio/aggancio carrello e sollevamento/abbassamento testata con cilindri oleodinamici comandati da apposita centrale.
- Quadro elettrico in armadio separato a bordo macchina su lato destro.
- Comandi elettrici con due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità. Selettore inversione moto vasca.
- Selettore inserimento seconda velocità vasca.
- Comando apertura/chiusura con pulsanti ad azione mantenuta.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura e carter in acciaio inox micro pallinato.
- Computer comando con monitor touch screen da 8" per: Programmazione e memorizzare 30 ricette con 10 fasi di impasto; Modalità automatica o manuale; Scambio segnali con sistemi di dosaggio automatico ingredienti; Protezione attiva di componenti meccaniche e elettriche della macchina; Visualizzazione temperatura dell'impasto (se acquistato l'optional relativo).
- Gestione di codici e descrizione anomalie/allarmi inclusa selezione.
- Sistema di variazione di velocità degli attrezzi a mezzo inverter.
- Interfaccia con dosaggi automatici.
- Dispositivo per discesa testata automatica (anello sensibile), premendo i pulsanti di "start ciclo", la macchina inizia a impastare senza tempi di attesa.
- Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti.
- Dispositivo raffreddamento impasti tramite insufflazione di gas criogeni tramite condotto dispersore al centro vasca – necessaria opzione 2.
- Apertura automatica fine ciclo.
- Quadro elettrico a sinistra.
- Quadro elettrico separato da corpo macchina (max. 2 m).
- Raschiatore parete verticale vasca.
- Tramoggia di inserimento micro ingredienti su coperchio vasca, completo di schermo con attuatore pneumatico e apertura a tempo- necessaria opzione 2.
- Bocchettoni per carico polveri e/o liquidi (massimo 2 ingressi polveri).
- Coppia attacchi per sollevatori scarico laterali.
- Foratura del fondo vasca per drenaggio acqua di lavaggio; chiusura mediante tappo in acciaio inox con tenute.
- Utensili speciali (personalizzati).
- Attacco a baionetta per utensili intercambiabili (comprensivo di utensile).
- Utensili supplementare con attacco a baionetta.
- Voltaggio/frequenza speciali.
- Imballo gabbia legno.
- Imballo gabbia legno carrello supplementare.