

PÉTRIN SPIRALE cuve fixe

Les pétrins à spirale APM permettent un pétrissage rapide tout en garantissant une oxygénation optimale pour un résultat parfaitement homogène. Le tableau de commande, extrêmement simple, permet d'utiliser le pétrin en mode automatique ou manuel.

Le cycle de travail programmable permet le passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse; il est également possible d'inverser le sens de rotation de la cuve grâce à un interrupteur. Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. La machine est montée sur roulettes afin d'en assurer le déplacement et est dotée d'un système de blocage à terre pour garantir sa parfaite stabilité durant la phase de travail. La transmission par courroies trapézoïdales réduit les coûts de maintenance ainsi que la rumorosité. La robustesse et la versatilité font de cette machine le pétrin idéal pour répondre à toutes les exigences.

Ce pétrin répond aux Normes CE de Sécurité et d'Hygiène.

SPIRAL MIXER whit fixed bowl

The spiral mixers APM can mix every dough with reduced time ensuring an optimum oxygenation and homogeneous result.

The control panel, extremely easy to use, allows you to work with the manual or the automatic command. The timer controlled mixing time allows you to operate at 1st or 2nd speed and it is also possible to change the bowl rotation thanks to a pushbutton. All parts which come in contact with the dough are made in stainless steel.

The mixer is mounted on wheels in order to ease any movement and is equipped with a locking device that ensure a perfect stability during the working process. The trapezoidal driven transmission reduces the maintenance costs as well as the noise.

Stoutness and versatility make this mixer ideal for processing every dough.

The full mixer comply with E.C. Safety and Health Standards.

PÉTRIN SPIRALE cuve fixe • SPIRAL MIXER with fixed bowl

This document non è a carattere contrattuale. I dati non sono impegnativi ma soggetti a variazioni per modifiche e migliorie che la Ditta si riserva di apportare. le immagini del presente catalogo hanno valore puramente indicativo.



ESA-TAURUS
Macchinari



Arredamenti

ATTREZZATURE FORNI • ARREDAMENTI

GARNE - OFFICINA GARICA - Colpo 1 (P)



✓ Posizione geografica strategica nel centro dell'Italia

✓ Un servizio totale: consulenza, montaggio e assistenza

✓ Un'offerta completa e personalizzata:

- dai macchinari all'arredamento
- una vasta gamma di attrezzi dall'impasto alla cottura
- una gamma completa di forni per rispondere a tutte le Vostre esigenze: tubi anulari, ciclotermici, elettrici, rotativi e ventilati
- un'ampia proposta di mobili in acciaio inox per laboratori
- la realizzazione di arredamenti personalizzati
- Tradizione, Modernità e Innovazioni



Tecnologia & Tradizione

IMPASTATRICE a SPIRALE vasca fissa

IMPASTATRICE a SPIRALE

vasca fissa - pluri speed con variatore di velocità

 LE IMPASTATRICI A SPIRALE APM PERMETTONO DI IMPASTARE IN TEMPI BREVI ASSICURANDO UNA PERFETTA OSSIGENAZIONE E OMOGENEITÀ DELLA PASTA.

QUADRO COMANDI
estremamente semplice, permette di utilizzare la macchina in modo manuale o automatico.

CICLO DI LAVORO PROGRAMMABILE
consente il passaggio dalla 1^a alla 2^a velocità automaticamente e, grazie ad un selettori, è possibile invertire il senso di rotazione della vasca.

TUTTE LE PARTI
a contatto con la pasta sono in acciaio inox.

LA MACCHINA
montata su ruote assicura ogni spostamento ed un bloccaggio a terra ne garantisce la perfetta stabilità durante la lavorazione.

LA TRASMISSIONE a cinghie trapezoidali riduce costi di manutenzione e rumorosità.

L'INTERA MACCHINA È CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI CE SULLA SICUREZZA E L'IGIENE.

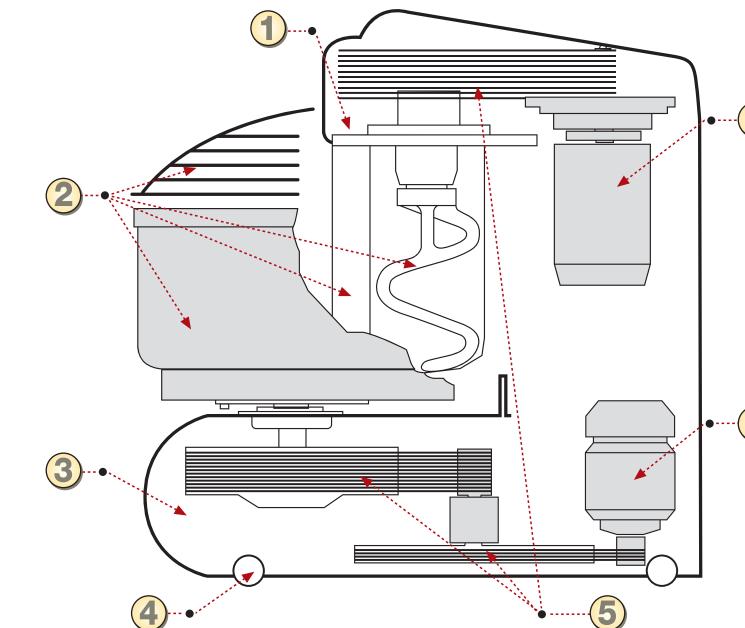
*Robustezza & Versatilità
rendono questa impastatrice
ideale per ogni esigenza!*



caratteristiche tecniche

caractéristiques techniques • technical characteristics

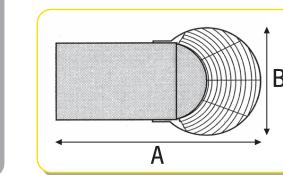
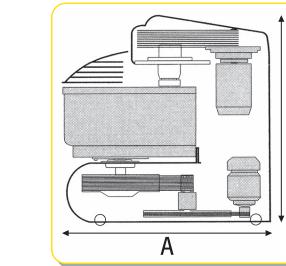
- ① **Dispositivo di sicurezza finecorsa**
Dispositif de sécurité (le pétrin ne se met en route que lorsque la grille est baissée). Safety device (the mixer only works when the grid is down).
- ② **Spirale, piantone, vasca e riparo antinfortunistico in acciaio inox**
Outil spirale, colonne centrale, cuve et grille de protection en acier inoxydable. Spiral arm, contrast column, bowl, safety guard made of stainless steel.
- ③ **Carpentiera acciaio verniciato di grosso spessore**
Bâti en acier épais vernis. / Robust painted steel structure.
- ④ **Montata su quattro ruote e dotata di due piedini fissi**
Machine montée sur quatre roues ajustables et deux pieds fixes. Machine mounted on four wheels and two adjustable feet.
- ⑤ **Trasmissione del movimento a cinghie trapezoidali facilmente registrabili**
Transmission par courroies trapézoïdales facilement enregistrables. Trapezoidal belts to transmit motion easy to tension.
- ⑥ **Motore vasca a una velocità**
Moteur cuve à une vitesse. / One-speed motor for bowl.
- ⑦ **Motore spirale a due velocità**
Moteur spirale à deux vitesses. / Two-speed motor for spiral.



Ingombri e Potenze - Encombrements et Puissances - Dimensions and Powers

Mod.	Cap. Impast. Cap. Pâte Dough Cap.	Lt. coulage	Cap. Farina Cap. Farine Flour Cap.	Ø Vasca Ø Cuve Ø Bowl	Motore Spirale Moteur Spirale Spiral Motor	Motore Vasca Moteur Cuve Bowl Motor	A x B x C cm	Peso Netto Poids Net Net Weight
AF40	40	15	25	53	1.2 / 2.4	x	105x57x112	230
AFFP40	40	15	25	53	1.2 / 2.4	0,25	105x57x112	250
AF60	60	25	40	60	3.0 / 1.5	0.37	105x63x110	360
AF80	80	30	55	70	4.8 / 2.6	0.55	116x73x130	470
AF100	100	35	67	70	4.8 / 2.6	0.55	116x73x130	500
AF120	120	40	87	80	6.0 / 3.75	0.66	126x83x135	580
AF160	160	60	100	90	6.0 / 3.75	1.1	136x93x150	800
AF200	200	75	125	90	8.0 / 4.7	1.5	146x93x150	860
AF250	250	90	150	100	10.5 / 6.0	1.5	151x103x150	980

Tensione 220/380V 50Hz
Tension



Quadro Comandi



TABLEAU DE COMMANDES: 1 Touch Screen, 1 bouton de sécurité é "STOP".

CONTROL PANEL EQUIPPED WITH: 1 Touch Screen, 1 "STOP" pushbutton.

