

**pietroberto**  
BUILT AROUND DOUGH

BUILT  
AROUND  
DOUGH

pietroberto



**VITTORIA**  
*the Queen*

MECHANICAL MIXER

NEW  
DRIVE  
TECNOLOGY



# PIETROBERTO

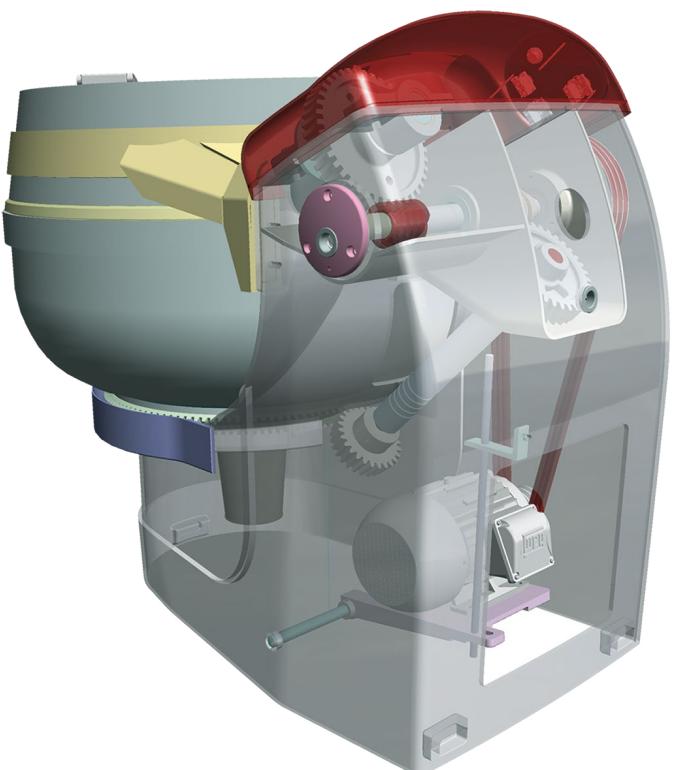
SINCE 1909

New technology of our mechanical mixer

NEW  
DRIVE  
TECNOLOGY

Protezione coprivasca, vasca e utensile costruiti in acciaio inox.  
Protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile.  
Struttura in fusione di ghisa.  
Trasmissione dal motore agli organi principali a cinghie.  
Ingranaggi costruiti in ghisa sferoidale funzionanti in bagno d'olio e grasso.  
Coltello raschiatore pulisci vasca in polietilene con supporto in acciaio inox.  
Pannello di comando ed impianto elettrico in classe di protezione IP 55.  
Motore con grado di protezione IP 44.

Cover, bowl and tool in stainless steel.  
Stainless steel safety guard.  
Cast iron structure.  
Belt transmission from the motor to the main mechanical units.  
Gears made of spheroidal cast iron operating in oil bath and grease.  
Polyethylene bowl scraping blade with stainless steel support.  
Control panel and electric system graded protection class IP 55.  
Motor with degree of protection IP 44.



## **SCHEMA TECNICA**

*Technical data*

L'impastatrice a forcella Vittoria vanta una robusta e collaudata struttura con piedistallo in ghisa che garantisce rigidità assiale tra organi meccanici oltre che favorire la riduzione delle rumorosità cinematiche generate dalle coppie di ingranaggi in bagno d'olio. A testimoniare l'efficienza della macchina, il reparto ricerca e sviluppo della Pietroberto ha rivisto e perfezionato i materiali e i componenti della trasmissione, aumentando il rendimento e l'efficienza meccanica della macchina. Anni di perfezionamento e collaudi presso le più importanti aziende di panificazione a livello mondiale, sono la prova tangibile che la Vittoria the Queen può annoverarsi l'appellativo di regina delle impastatrici a forcella, la più evoluta ed efficiente sul mercato internazionale.

**VITTORIA**  
*the Queen*

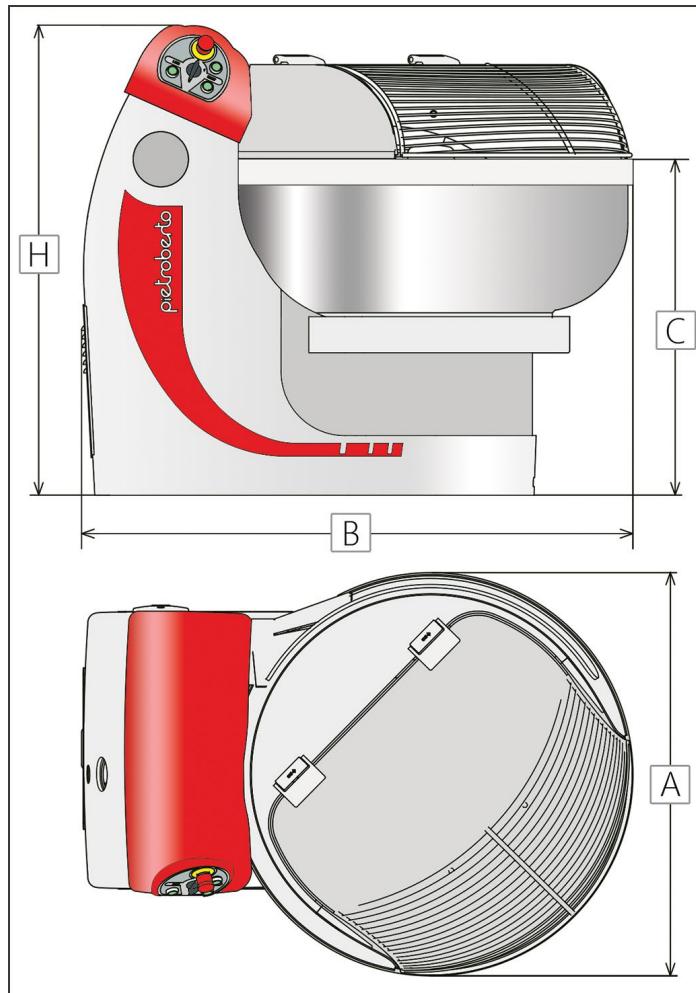
**LA NUOVA  
IMPASTATRICE  
A FORCELLA**

the new  
fork mixer

The fork mixer Vittoria has a robust and tested structure with cast iron pedestal that provides axial stiffness among the mechanical units as well as to help reducing the noise generated by the kinematic pairs of gears in oil bath. To witness the efficiency of the machine, the Pietriberto's research and development department has revised and improved materials and components of the transmission, increasing the performance and the mechanical efficiency of the machine. The machine has been improved and tested among the most important worldwide bakery companies as tangible evidence that Vittoria the Queen can be ranked as the queen of the fork mixers. The Vittoria has the most advanced and efficient fork mixer in the international market.

## Dimensioni principali

Main overall dimensions



Capacità pasta <i>Doug Capacity</i>	2 velocità 2 speed motors	Peso Wheight	A	B	C	H
Kg	kW	Kg	mm	mm	mm	mm
200	2,6	615	975	1290	760	1130

**pietroberto**

[pietroberto.com](http://pietroberto.com)

Via V. Veneto, 43  
36035 Marano Vicentino  
Vicenza - Italia

Tel. +39 0445 696100  
Fax +39 0445 696299  
[info@pietroberto.com](mailto:info@pietroberto.com)

