

## IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI

### KNEADING MACHINES WITH DIPPING ARMS



Macchine indispensabili nei panifici, nelle pasticcerie, nelle industrie dolciarie e pizzerie. Sono indicate per lavorare sia la pasta consistente sia la pasta molle, senza riscaldarla. Il sistema a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso, permettendo così di ottenere ottimi prodotti. La struttura è interamente in acciaio verniciato di grosso spessore: sono macchine robuste, silenziose ed affidabili!

Machines specifically designed for bakeries, pastry shops, confectioneries and pizza shops, suitable to work both hard and soft dough, without heating it. The deeping arms system aerates and kneads the product enabling the result of a high quality dough. Sturdy and robust construction made of thick painted steel, these machines are very silent and reliable!

MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
ERACLE 50	65x77x145	Ø 54x33 (68 l)	2	400	1,1/1,5
ERACLE 60	65x77x145	Ø 56,7x34 (80 l)	2	415	1,5/2,2
ERACLE 80	75x90x166	Ø 65,5x41 (140 l)	2	625	1,8/3,1
ERACLE 100	76x92x167	Ø 68,5x42 (175 l)	2	632	1,8/3,1

	ERACLE 50	ERACLE 60	ERACLE 80	ERACLE 100
<b>Q.TÀ IMPASTO MAX</b> MAX MIXTURE	Kg 50	Kg 60	Kg 80	Kg 100
<b>Q.TÀ FARINA MAX (Q.TÀ MIN DI ACQUA 50%)</b> MAX FLOUR (MIN. WATER 50%)	Kg 25	Kg 30	Kg 40	Kg 50

