



240
300
400
500

**IMPASTATRICE
INDUSTRIALE A
DOPPIA SPIRALE
CON VASCA
ESTRAIBILE**

**Affidabile con ridotta
manutenzione**

**Alta qualità
d'impasto**

**Alte performance di
produttività**

SISTEMA DOPPIA SPIRALE E PIANTONE FISSO

L'esperienza maturata in questi anni per vari tipi di impasto ci conferma la bontà della scelta del sistema a piantone fisso accoppiato alla doppia spirale.

Minori attriti significano minore riscaldamento dell'impasto.

Nessun organo in movimento: manutenzione azzerata e assenza di componenti sollecitati e usurati.

TRASMISSIONE DEL MOTO ALLA VASCA E ALLA SPIRALE

Riduttori di qualità permettono di lavorare tranquillamente, anche a distanza di anni, e sono garanzia di durata sia per noi costruttori che per il cliente.

IMPASTI RAFFINATI, PRECISI, OMOGENEI OTTENUTI IN MINOR TEMPO

Il sistema permette di trattenere meglio la pasta attorno agli utensili, rendendoli per questo più efficaci; il passaggio omogeneo di pasta fra i due utensili elimina accumuli e snervamenti.

RIDOTTO RISCALDAMENTO DELLA PASTA

L'elevato numero di battute efficaci del sistema a doppia spirale con piantone fisso ha come risultato un ridotto innalzamento di temperatura dell'impasto.

PERMETTE DI MIGLIORARE LA PRODUTTIVITÀ DEL LAVORO E DELL'INVESTIMENTO

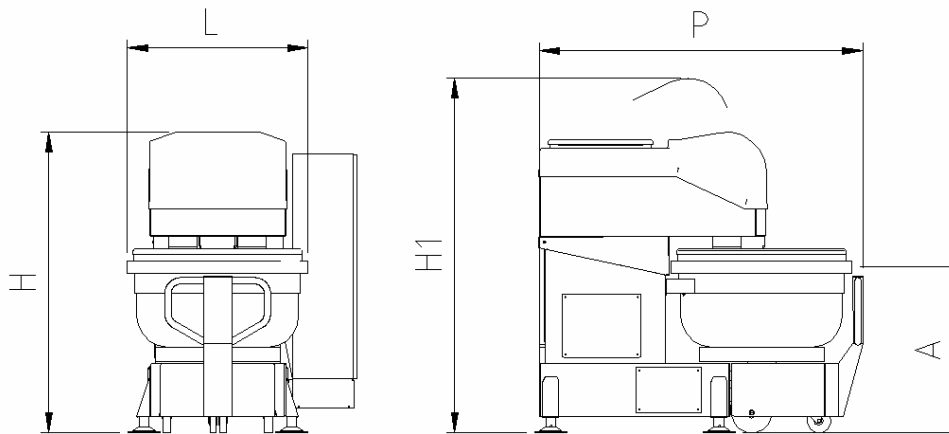
La doppia spirale in molti casi è in grado di svolgere il lavoro di due macchine; contestuali interventi di meccanizzazione possono permettere di utilizzare al meglio il personale: incrementi di produzione possono avvenire così senza necessità di aumentare il numero di dipendenti.



AVANT FORCE

IMPASTATRICE A DOPPIA SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE

CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		AVANT FORCE	AVANT FORCE	AVANT FORCE	AVANT FORCE
		240	300	400	500
Capacità pasta (min./max) *	Kg	20/240	30/300	30/400	40/500
Capacità farina (min./max) *	Kg	12/150	18/185	18/250	24/300
Capacità acqua (min./max) *	Lt	8/90	12/115	12/150	16/200
Volume vasca	Lt	370	460	600	700
% acqua/farina minima	%	45	45	45	45
Giri spirale 1° velocità (50/60hz)	rpm	86	86	86	86
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	173	173	173	173
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	8	8	7	7
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	16	16	14	14
Potenza motori 1° velocità	kw	19	19	22,5	22,5
Potenza motori 2° velocità	kw	27	28	37	37
Corrente assorbita V. 230	A	90	90	115	115
Corrente assorbita V. 400	A	53	53	67	67
Diametro barra spirale	mm	58	58	60	60
Altezza bordo vasca	A mm	1020	1050	1090	1090
Profondità totale	P mm	2300	2420	2570	2670
Larghezza totale	L mm	1100	1200	1300	1400
Altezza totale	H mm	1890	1890	2010	2010
Altezza totale con macchina aperta	H1 mm	2380	2380	2500	2500
Peso netto	kg	2250	2340	2700	2820

*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Vasca e piantone di contrasto in acciaio inox AISI 304	Carrello con vasca su ruote
Riparo chiuso anti polvere in acciaio inox con sportello ispezione	Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
Spirali in acciaio inox AISI 431	Selettore inversione rotazione vasca in 1° velocità
Trasmissione del moto alle spirali a mezzo cinghie e riduttore ad assi paralleli, alla vasca con doppia ruota di frizione con motori indipendenti	Selettore inserimento 2° velocità vasca
Motore spirali e motori vasca a due velocità	Pulsante salita testata / sgancio carrello a uomo presente
Struttura in acciaio verniciato grigio RAL 9007 sollevata dal suolo su piedi in acciaio inox	Pulsante discesa testata / aggancio carrello a uomo presente
Salita/discesa testata e sgancio/aggancio carrello mediante cilindri oleodinamici	Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Rulli reggi flessione vasca	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Quattro metri di cavo con spina CE
	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
	Imballo pallet con nylon

ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox con trattamento di micro pallinatura	Insufflazione di neve carbonica: sistema di raffreddamento dell'impasto
Carrello con vasca supplementare	Vaschette introduzione automatica micro ingredienti gestite dal computer
Gestione comandi con PLC e touch screen	Raschiatore vasca
Sonda a contatto rilevamento temperatura impasto	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Bocchette carico acqua e farina	Comandi a sinistra
Misuratore di energia assorbita	Apertura automatica a fine ciclo
Sistema di oliatura vasca gestita dal computer	