

**200  
250  
300  
400  
500****IMPASTATRICE  
INDUSTRIALE A  
SPIRALE CON VASCA  
ESTRAIBILE****Affidabilità con ridotta  
manutenzione****Soluzioni efficaci e  
componenti di qualità****Alta qualità d'impasto****Alte performance di  
produttività****INNOVATIVO SISTEMA DI TRASMISSIONE DEL MOTO ALLA VASCA: ELIMINAZIONE DEL RIDUTTORE**

Dall'analisi dei punti critici delle impastatrici è stato sviluppato un nuovo sistema di trasmissione del moto alla vasca, più elastico.

Sostituzione di un componente rigido e sollecitato, il riduttore, con componenti più elastici, cinghie e ruote, per ottenere un insieme più affidabile.

Una serie di soluzioni in grado di ridurre drasticamente gli interventi di manutenzione: la macchina si propone quindi come ideale per le produzioni artigianali e industriali a ciclo continuo.

**UNA SOLUZIONE EFFICACE: LE RUOTE DI TRASMISSIONE MOTO VASCA BASCULANTI**

Il dispositivo caratteristico della produzione Mixer che permette la massima aderenza delle ruote alla vasca indipendentemente dal loro grado di usura.

**LA QUALITÀ D'IMPASTO:  
IMPASTI RAFFINATI, PRECISI E OMOGENEI**

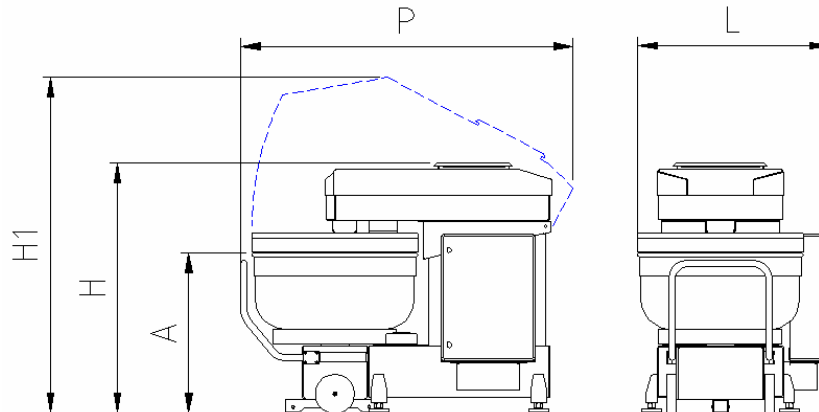
Il contenuto concreto della macchina, frutto di quasi trenta anni di esperienza degli uomini Mixer, è la sua capacità di dare ottimi risultati d'impasto con pane, pizze, croissant, panettoni, per citare alcune delle produzioni testate. Si tratta di una capacità che può essere verificata. I tecnici Mixer mettono a disposizione del cliente la propria esperienza nell'intento di soddisfarne le esigenze; è possibile per esempio intervenire sull'utensile ottimizzandone il rendimento in presenza di produzioni particolari.

**RIDOTTO RISCALDAMENTO DELLA PASTA**

L'efficacia della spirale Mixer significa un elevato numero di battute efficaci: il risultato è un ridotto innalzamento di temperatura e un impasto raffinato.



## PRO.E BAGEL IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE CARATTERISTICHE TECNICHE



Modello		PRO.E 200 BAGEL	PRO.E 250 BAGEL	PRO.E 300 BAGEL	PRO.E 400 BAGEL	PRO.E 500 BAGEL
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° velocità (50/60hz)	rpm	90	90	90	92	92
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	182	182	182	184	184
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	8	8	8	8	8
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	16	16	17	16	16
Potenza motori 1° velocità	kw	11.1	11.1	12.6	15.8	17.3
Potenza motori 2° velocità	kw	16.6	16.6	17.1	23.6	25.1
Corrente assorbita V. 230	A	56	56	58	80	84
Corrente assorbita V. 400	A	33	33	34	47	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

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

### DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Vasca, piantone di contrasto, riparo antinfortunistico e parafarina in acciaio inox AISI 304	Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
Spirale in acciaio inox AISI 431	Selettore inversione rotazione vasca in 1° velocità
Trasmissione del moto alla spirale con pulegge e cinghie trapezoidali, alla vasca con due ruote di frizione	Selettore inserimento 2° velocità vasca
Salita/discesa testata e sgancio/aggancio carrello mediante cilindri oleodinamici	Pulsante discesa testata macchina/aggancio carrello a uomo presente
Struttura in acciaio verniciato grigio RAL 9007	Pulsante salita testata macchina/sgancio carrello a uomo presente
Rulli reggi flessione vasca	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Quattro metri di cavo con spina CEE
Carrello con vasca su ruote	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni	Imballo pallet con nylon
Riparo chiuso antipolvere	

### ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox	Raschiatore vasca
Carrello porta vasca supplementare	Vaschette introduzione micro ingredienti gestita dal computer
Computer programmabile per impostazione fasi delle ricette	Sistema di oliatura vasca gestito dal computer
Sonda a contatto rilevamento temperatura impasto	Comandi a sinistra
Misuratore di energia assorbita	Bocchetta carico acqua
Insufflazione di neve carbonica: sistema di raffreddamento dell'impasto	Bocchetta carico farina
Apertura automatica fine ciclo	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
	Imballo gabbia legno