

ERACLE

Impastatrici a bracci tuffanti • Kneading machines with deeping arms

Pétrins à bras mécaniques • Amasadoras con brazos

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, ne limita il riscaldamento e permette una distribuzione regolare degli elementi in sospensione.

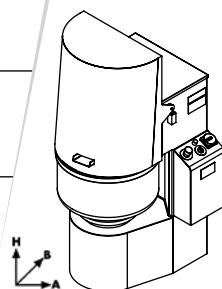


GB Machines specifically designed for bakeries, pastry shops, confectioneries and pizza shops, suitable to work both hard and soft dough, without heating it. The twin arms system allows for dough oxygenation, while also limiting heat and allowing for the homogeneous distribution of suspended particles.

F Machines indispensables dans les boulangeries, les pâtisseries, les industries de la confiserie, et dans les pizzerias. Elles sont indiquées pour travailler aussi bien les pâtes consistantes que molles, sans devoir les réchauffer. Le système à bras plongeants favorise l'oxygénation de la pâte, en limite le réchauffement, et permet une distribution régulière des éléments en suspension.

E Máquinas indispensables en panaderías, pastelerías, industrias de confites y pizzerias. Son ideales para trabajar tanto la pasta consistente como la pasta blanda, sin calentarla. El sistema a brazos sumergidos favorece la oxigenación de la masa, limita el calentamiento y permite una distribución regular de los elementos en suspensión.

MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	PESO WEIGHT POIDS PESO Kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA Kw	Q.TÀ IMPASTO MAX MAX MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA	Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) Q.TÉ DE FARINE MAXI (q.té d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (agua 50% como minimo)
ERACLE 50	65x77x145	Ø 54x33 (68 l)	2	400	1,5	Kg 50	Kg 25
ERACLE 60	65x77x145	Ø 56,7x34 (80 l)	2	415	2,2	Kg 60	Kg 30
ERACLE 80	75x90x166	Ø 65,5x41 (140 l)	2	625	3,1	Kg 80	Kg 40
ERACLE 100	76x92x167	Ø 68,5x42 (175 l)	2	630	3,1	Kg 100	Kg 50





CARATTERISTICHE TECNICHE:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

■ La vasca, i bracci tuffanti e la griglia sono in acciaio inox.

- GB Bowl, twin arms and protection grid are fully in stainless steel.
- F La cuve, les bras plongeants et la protection contre les accidents sont en acier inox.
- E El recipiente, los brazos sumergidos y la reja de protección son en acero inox.

■ I bracci tuffanti simulano il lavoro delle braccia umane che lavorano l'impasto.

- GB The twin arms simulate the movement of human arms working dough.
- F Les bras plongeants reproduisent le travail des bras de l'homme qui travaillent la pâte.
- E Los brazos sumergidos simulan el trabajo de los brazos humanos que trabajan la masa.

■ I bracci sono mossi da ingranaggi elicoidali in bagno d'olio che ruotano in senso orario.

- GB The arms are moved by oil-immersed helical gears, which rotate in clockwise direction.
- F Les bras se mettent en mouvement grâce à des engrenages hélicoïdaux en bain d'huile qui tournent dans le sens des aiguilles d'une montre.
- E Los brazos son movidos por engranajes helicoidales en baño de aceite que giran en sentido horario.

■ Le macchine sono montate su ruote, se richiesto.

- GB The machines can be mounted on wheels if necessary.
- F Sur demande, les machines sont montées sur roues.
- E Las máquinas están montadas sobre ruedas, a pedido.

■ Tutte le parti sono facilmente smontabili per eventuali sostituzioni.

- GB All parts can be easily disassembled for servicing.
- F Toutes les parties sont facilement démontables pour des éventuelles substitutions.
- E Todas las partes son fácilmente desmontables para eventuales sustituciones.

VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz

VOLTAGE STANDARD / VOLTAJE STANDARD