



Le impastatrici a braccia tuffanti sono particolarmente indicate per impasti che richiedono molta ossigenazione ed un riscaldamento minimo.

- Vasca in acciaio inox.
- Alberi in movimento montati su cuscinetti a sfere.
- Gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio, sistema che evita la necessità di dover lubrificare continuamente.

Double arm mixer machines are particularly suitable for doughs requiring a lot of oxygenation and minimum heating.

- Bowl made of stainless steel.
- Moving shafts mounted on ball bearings.
- Gears operate in an oil bath. This system permits to avoid the necessity of constant lubrication.

Les pétrins à bras plongeants sont particulièrement adaptés pour les pâtes qui nécessitent beaucoup d'oxygénation et d'une chauffage minimum.

- Cuve en acier inox.
- Arbres en mouvement montés sur des coussinets à billes.
- Les engrenages travaillent dans un à bain d'huile. Ce système prévient la nécessité d'une lubrification continue.

MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÉ PÂTE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	A	B	H	Kw	Kg
T 50	50	69	82	142	1,5/2,2	370
T 50 / T	50	75	82	142	1,5/2,2	370
T 70	70	76	90	147	1,8/3,1	400
T 70 / T	70	81	90	147	1,8/3,1	400
T 80 / T	80	76	100	181	1,84/3,1	625
T 100 / T	100	78	101	183	1,84/3,1	630

T = con Timer / with timers / avec temporisateurs

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur.