

50 IMPASTATRICI PER CARNE

IMP 301 – IMP 501 – IMP 502 – IMP 1002 – IMP 1502

IMPASTATRICI PER CARNE



La nostra linea di macchine impastatrici è progettata per impastare vari tipi di carne e consente di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione. Con capacità variabili da 30 a 150 kg di capacità, le impastatrici sono disponibili nella versione ad una o due pale. Le ridotte dimensioni e la struttura interamente in acciaio inox rendono queste impastatrici la soluzione ideale per piccoli e medi utilizzatori che dispongono di spazi limitati. I dispositivi di sicurezza totalmente corrispondenti alle normative CE sono stati realizzati con estrema cura, considerando la dotazione di serie di comandi in bassa tensione e microinteruttori di emergenza sul coperchio della vasca. Le varie fasi della lavorazione sono facilitate da soluzioni tecniche di avanguardia quali il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione, il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto, le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

MEAT MIXER



Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. With capacity varying from 30 to 150 kg capacity, the mixers are available in one-paddle or two-paddle version. Space-efficient and with structures entirely made in stainless steel, these mixers are the ideal solution for small and medium users. Safety devices have been designed with extreme care and fully comply with CE regulations. Low volt controls and emergency micro switches on the tub cover are supplied standard. Up dated technical solutions ease the different stages of the process including tipping tub for end-process emptying, impulse switch to reverse operation direction and thus achieve better mixing results, removable paddles for easy cleaning at the end of the process.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	IMP 301 PALA SINGOLA SINGLE PADDLE PALE SIMPLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 501 PALA SINGOLA SINGLE PADDLE PALE SIMPLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 502 PALA DOPPIA DOUBLE PADDLE PALE DOUBLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 1002 PALA DOPPIA DOUBLE PADDLE PALE DOUBLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 1502 PALA DOPPIA DOUBLE PADDLE PALE DOUBLE ОДНОЛОПАСТНАЯ
Capacità d'impasto Max. / Working capacity Max. / Capacité de Melange Max. / Макс. производ. смешивания фарша	30 kg	50 kg	50 kg	100 kg	150 kg
Capacità d'impasto Min. / Working capacity Min. / Capacité de Melange Min. / Мин. производ. смешивания фарша	8 - 10 kg	10 - 12 kg	10 - 12 kg	17 kg	25 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	V 230-400 / 3 / 50 Hz - V 230 / 1 / 50 Hz				
Potenza / Power / Puissance / Мощность	hp 1 kW 0,75	hp 2 kW 1,5	hp 2,5 kW 1,8	hp 2 kW 1,8	hp 2,5 kW 1,8
Giri al minuto del motore / Motor rotation speed / Vitesse de rotation du moteur / Скорость вращения двигателя	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm
Velocità rotazione pale minuto / Blade rotation speed / Vitesse de rotation de pales / Скорость вращения лезвия	23 rpm	23 rpm	28 rpm	28 rpm	28 rpm
Dimensioni vasca / Tank Dimensions / Dimensions de la cuve / Размеры бака	39x30x39 cm	42,5x39,5x47 cm	42x50x38 cm	79x50x38 cm	88x55x48 cm
Capacità vasca / Tank capacity / Capacité de la cuve / Емкости дежи	25 - 30 kg	40 - 50 kg	40 - 50 kg	85 - 95 kg	140 - 150 kg
Peso / Weight / Poids / Вес	40 kg	80 kg	100 kg	110 kg	135 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	36x72x57 cm	46x80x102 cm	57x80x104 cm	57x116x104 cm	63x126x108 cm
Optional / Optional / Optionnels / По специальному заказу	carrello / trolley / chariot / тележка				

MÉLANGEUR DE VIANDE



Notre gamme de mélangeurs a été projetée pour mélanger types différents de viande et elle permet de satisfaire les exigences les plus variées de production. Avec des capacités variables de 30 à 150 kg, les mélangeurs sont disponibles dans la version d'une ou de deux pales. Les dimensions réduites et la structure complètement en acier inoxydable font de ces mélangeurs les solutions idéales pour des utilisateurs petits et moyens qui disposent des espaces limités. Les dispositifs de sécurité, qui répondent complètement aux normes CE, ont été réalisés avec un soin extrême, en considérant la dotation en série de commandes en basse tension et des micro-interrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les phases différentes de la production sont facilitées par des solutions techniques d'avant-garde qui sont le renversement de la cuve pour le vidage à la fin du travail, le bouton à impulsion qui permet le renversement de marche pour obtenir un mélange meilleur, les pales qui peuvent être extraites pour simplifier les opérations de lavage à la fin du travail.

ФАРШЕМЕШАЛКА

Наша линия фаршемешалок была спроектирована для смешивания различных типов мяса и позволяет приспособиться к самым различным требованиям производства. С вместимостью, варьируемой от 30 до 150 кг фаршемешалки имеются в наличии в версиях с одной и двумя лопастями. Уменьшенные размеры каркаса полностью из нержавеющей стали делают эти фаршемешалки идеальным решением для маленьких и средних пользователей, располагающих ограниченными пространствами. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке дежи. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся дежа для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

MEAT MIXER

