



1

2



La VITTORIA è la macchina ideale per impasti duri con poca idratazione e con minimo riscaldamento della pasta

- Utensile e vasca con riduttori in ghisa ad ingranaggi in bagno d'olio (figura 1)
- Trasmissione rinforzata per impasti a partire da 40% di idratazione
- Vasca, forcella e raschiatore in acciaio INOX ad alta resistenza (figura 2)
- Struttura solida in acciaio verniciato
- Protezione antinfortunistica a copertura totale
- Macchina provvista di ruote e piedini di livellamento
- Pannello di comando ed impianto elettrico in classe di protezione IP55
- Può essere fornita a 1 o 2 velocità
- La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistiche, igienica ed elettrica vigenti.
- Adatta ad impasti duri come la Pita (pita bread), Grissini, Taralli e altro a bassa idratazione

FUNZIONAMENTO

introdotti gli ingredienti nella vasca, dopo aver abbassato la protezione antinfortunistica si può azionare l'impastatrice.

la lavorazione è eseguita come dalle mani dell'uomo e l'impasto risulta soffice, ben areato e di facile estrazione. possono essere fatte aggiunte anche durante la lavorazione.

IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	MACCHINA A UNA VELOCITA'	MACCHINA A DUE VELOCITA'	
	1 VELOCITA'	VELOCITA' 1	VELOCITA' 2
POTENZA INSTALLATA	4,4 kw	3,3 kw	4,4 kw
PESO MACCHINA	700 kg	700 kg	
DIAMETRO VASCA	917 mm	917 mm	
PROFONDITA' VASCA	354 mm	354 mm	
VOLUMA VASCA	210 L	210 L	
CAPACITA' VASCA	200 kg	200 kg	
VELOCITA' UTENSILE	20 giri/min	20 giri/min	30 giri/min
VELOCITA' VASCA	4,7 giri/min	4,7 giri/min	7,2 giri/min
TENSIONE	230/50/3+T - 400/50/3+T - 220/60/3+T		

