



Giò 120-160

IMPASTRATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA



Double arm mixer with fixed bowl

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe



Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne

Amasadora de brazos zambullentes de batea fija



Giò 120-160

IMPASTRATRICE A BRACCI
TUFFANTI A VASCA FISSA



Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox. La macchina con le sue 52 bracciate per minuto in IIa velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.



Double arm mixer with fixed bowl

A silent and solid machine, planned and built according to most modern concepts preserving at the same time a great reliability. Movements operating in an oil bath, holded on cast iron and mounted on watertight ball bearings don't need maintenance. Kneading arms, the bowl, the accident prevention guard and the splash zone are all made of stainless steel. This machine in the 2nd speed (generating 52 beats per minute) is excellent for bakery and pastry doughs, also soft ones and those obtained from several additions. The standard version of this machine has two gears both with timers and is built in compliance with the law in force as for electricity, industrial injury and hygiene.



Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne

Die Maschine, nach den modernsten Begriffen entworfen und konstruiert, ist fest und leise und bewahrt die besten Eigenschaften von Robustheit und Zuverlässigkeit. Die Bewegungsteile im Oelbad, in Blöcken aus Gusseisen enthalten und auf dichten Kugellagern montiert, brauchen keine Wartung. Die Knetarme, die Wanne, das Schutzgitter und der „Splash-Raum“ sind aus rostfreiem Stahl. Die Maschine mit ihren 52 Armumdrehungen pro Minute bei der zweiten Geschwindigkeit ist für Brot- und Feingebäcktaige geeignet, auch für weiche Produkte oder für Produkte, die aus mehreren Zusätzen gewonnen sind. Die Maschine ist in Standardversion mit 2 Zeitgeschwindigkeiten konstruiert und ist nach den gültigen elektrischen und hygienischen Normen sowie Unfallverhütungsnormen realisiert.



Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe

Machine solide et silencieuse, projetée et réalisée selon les concepts les plus modernes gardant les meilleures caractéristiques de solidité et fiabilité. Les mouvements en bains d'huile placés dans des fusions en fonte et installés sur des roulements à billes à étanche d'eau, ne nécessitent pas d'entretien. Les bras pétrisseurs, la cuve, la protection contre les accidents, la zone splash sont en acier inox. La machine avec ses 52 brassées par minute en 2° vitesse est idéale pour les pétrissages de pain et pâtisserie, même moelleux à plusieurs adjonctions. La machine est réalisée en version standard avec deux vitesses chacune avec timer et réalisée conformément aux lois en vigueur concernant la protection contre les accidents, l'électricité et l'hygiène.



Amasadora de brazos zambullentes de batea fija

Màquina sòlida y silenciosa, proyectada y construida según los mas modernos conceptos guardando una óptima solidéz. Los mecanismos funcionan en un baño de aceite contenidos en fundición y estan instalados sobre cojnetes de bola no requieren manutención. Los brazos amasadores, la batea, la protección contra infortunios y la zona splash son de acero inoxidable. Esta màquina, en la segunda velocidad con 52 sacadas por minuto, es ideal para masas de pan y pastelería, también masas blandas y obtenidas con muchas adjuntas. La amasadora, en su standard version tiene dos velocidades ambas con temporizador y es construida según las reglas vigentes en materia elèctrica, contra infortunios y higiènica.

DATI TECNICI

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE TIPO	1° VELOCITÀ 1° SPEED MOTOR 1° GESCH 1° VITESSE 1° VELOCIDAD	2° VELOCITÀ 2° SPEED MOTOR 2° GESCH 2° VITESSE 2° VELOCIDAD	BRACCIATE 1° VEL. BEATS IN 1° SPEED MOTOR ARMUMDREHUNGEN PRO MINUTE BEI DER ERSTE GESCH. BRASSÉESI° VITESSE SACADAS 1 VELOCIDAD	BRACCIATE 2° VEL. BEATS IN 2° SPEED MOTOR ARMUMDREHUNGEN PRO MINUTE BEI DER ERSTE GESCH. BRASSÉES 2° VITESSE SACADAS 2 VELOCIDAD	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY VOLUMEN DER WANNE CAPACITÉ DE LA CUVE CAPACIDAD DE BATEA	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	LARGHEZZA WIDTH BRETTE LARGEUR ANCHURA	LUNGHEZZA LENGHT LÄNGE LONGUER LONGITUD	ALTEZZA HEIGHT HÖHE HAUTEUR ALTURA
120	1,84 kW	3,1 kW	nr.34	nr.52	190 lt	735 Kg	925mm	1300mm	1860mm
160	2,2 kW	4 kW	nr.34	nr.52	245 lt	745 Kg	925mm	1300mm	1860mm