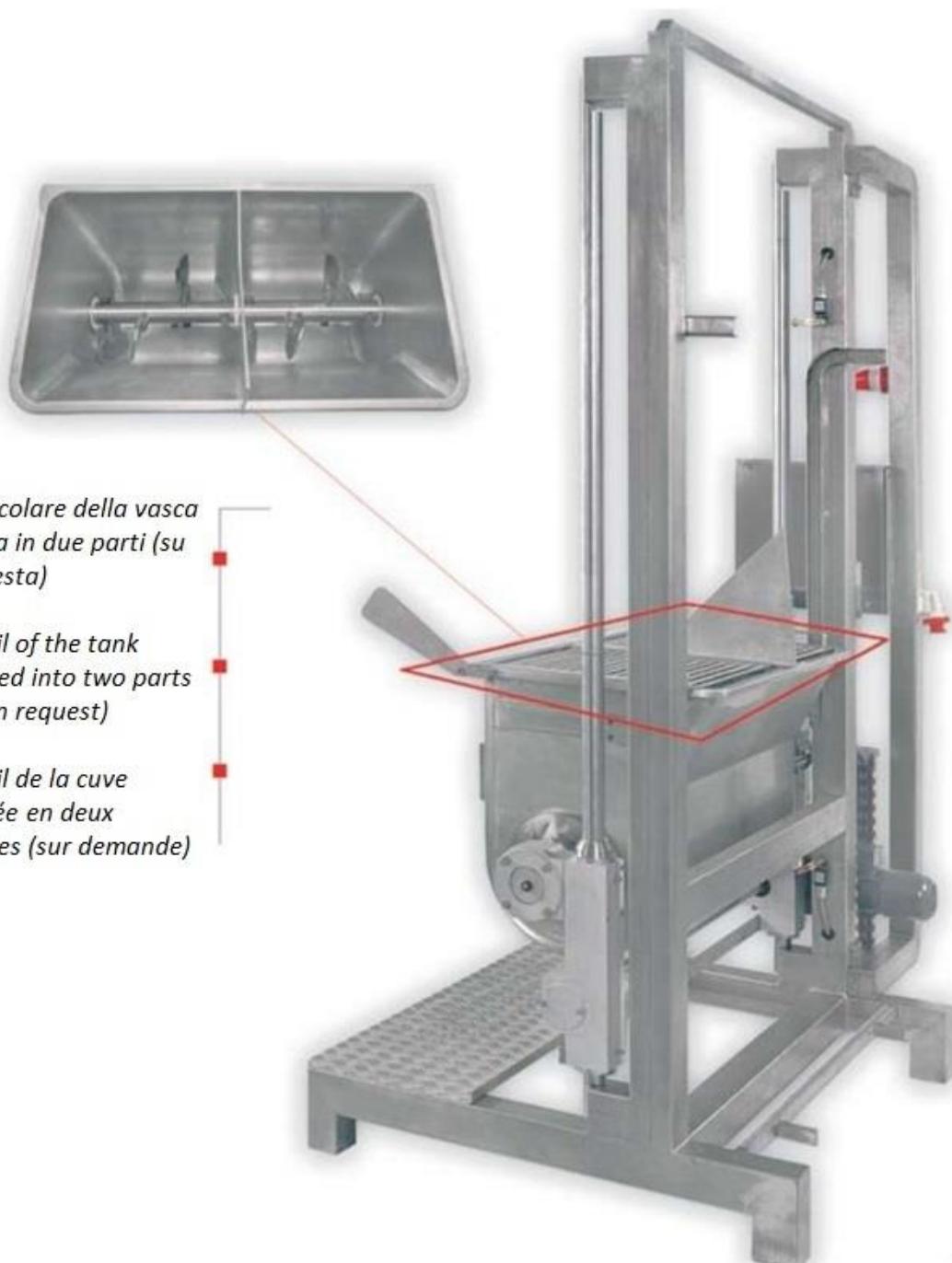


VASCA IMPASTATRICE RIBALTABILE

TLTING MIXING TANK

MELANGEUR ESCAMOTABLE





IMP 80-120

VASCA IMPASTATRICE RIBALTABLE TILTING MIXING TANK MELANGEUR ESCAMOTABLE

La **VASCA IMPASTATRICE RIBALTABLE** è adatta per impastare ed alimentare macchine per gnocchi e cilindri automatici con altezza massima di scarico a 1700 mm da terra.

Costruita in acciaio inox e in conformità alle norme CE in vigore, essa garantisce l'inalterabilità del prodotto e, essendo completamente lavabile in tutte le sue parti, la massima igiene.

La vasca in acciaio inox è disponibile in due versioni con capacità rispettivamente di 80 kg o 120 kg di impasto. Le pale di miscelazione, assemblate ad un albero azionato da un motore esterno e indipendente, sono sagomate ed adeguatamente inclinate per ottimizzare la distribuzione dell'impasto all'interno della vasca. La vasca è sollevata da alberi a cremagliera, anch'essi con motore separato. Il pannello di controllo, in acciaio inox e di semplice utilizzo, è facilmente raggiungibile in quanto situato a bordo macchina. Anche il quadro elettrico, completo delle rispettive sicurezze, è realizzato in acciaio inox.

L'**IMPIASTATRICE RIBALTABLE** con la vasca da 120 Kg di capacità ha il vantaggio di poter essere suddivisa in due parti su richiesta, così da poter realizzare impasti di colore diverso.

The **TILTING MIXER TANK** is suitable for kneading and feeding gnocchi machines and automatic cylinders with a maximum discharge height of 1700 mm from the ground.

Made of stainless steel and compliant with the CE standards in force, it guarantees the inalterability of the product and, being completely washable in all its parts, maximum hygiene.

The stainless steel tank is available in two versions with a capacity of 80 kg or 120 kg of dough respectively. The mixing shovels, assembled to a shaft driven by an external and independent motor, are shaped and suitably inclined to optimize the distribution of the dough inside the tank. The tank is raised by rack trees, also with a separate motor. The control panel, stainless and user-friendly, is easily accessible as it is located on the machine side. The electrical panel, complete with its respective safety devices, is also made of stainless steel.

The **TILTING MIXER** with the 120 kg capacity tank has the advantage of being able to be divided into two parts on request, so that you can make doughs of different colors.

Le **MELANGEUR ESCAMOTABLE** convient au pétrissage et à l'alimentation des machines à gnocchis et des cylindres automatiques avec une hauteur de décharge maximale de 1700 mm du sol. Fabriqué en acier inoxydable et conforme aux normes CE en vigueur, il garantit l'inalterabilité du produit et, étant entièrement lavable dans toutes ses parties, une hygiène maximale.

Le réservoir en acier inoxydable est disponible en deux versions avec une capacité de 80 kg ou 120 kg de pâte respectivement. Les pelles de mélange, assemblées à un arbre entraîné par un moteur externe et indépendant, sont formées et inclinées de manière appropriée pour optimiser la répartition de la pâte à l'intérieur du réservoir. Le réservoir est soulevé par des arbres à crémaillère, également avec un moteur séparé. Le panneau de commande, inoxydable et convivial, est facilement accessible car il est situé côté machine. Le panneau électrique, avec ses dispositifs de sécurité respectifs, est également en acier inoxydable.

Le **MÉLANGEUR ESCAMOTABLE** avec le réservoir d'une capacité de 120 kg a l'avantage de pouvoir être divisé en deux parties sur demande, afin que vous puissiez faire des pâtes de différentes couleurs.

IMP 80

Potenza installata / Installed power / Puissance installée	6 Kw
Voltaggio / Voltage / Voltage	220 V - 50/60 Hz

IMP 120

Potenza installata / Installed power / Puissance installée	6 Kw
Voltaggio / Voltage / Voltage	380V - 50/60Hz
Altezza di scarico / Unloading height / Hauteur de déchargement (both versions)	1700 mm

Impastatrice ribaltata che alimenta una sfogliatrice SF 540

Tilted tank feeding a SF 540 sheeter

Mélangeur escamoté qui alimente un laminoir SF 540



FACCHINI GROUP S.r.l.

Via Carlo Erba, 102 - 20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. 02 9185977 - 02 99040524 Fax 02 99040302
P.IVA / C.F. 08240790967