

Impastatrice "Transfer" IT 65 - 100

- Ideale per preparazione "batch" dell'impasto e alimentazione diretta a macchine sfogliatrici o formatrici per paste speciali



PASTA PRODUCTION

"Transfer" mixer IT 65-100

- Ideal for "batch" preparation of dough and feeding to sheeters or forming machines for special type pasta

PRODUCTION DE PATE

Melangeur "Transfer" IT 65-100

- Idéal pour la préparation "batch" (discontinue) du mélange et alimentation directe à laminoirs ou machines formatrices pour pâtes spéciales

Impastatrice "Transfer" IT 65 - 100

Costruzione interamente in acciaio inox equipaggiata con scala e passerella di accesso.

Macchina ideale per essere impiegata nell'alimentazione diretta dell'impasto a macchine sfogliatrici o formatrici per paste speciali. Caratteristica principale è quella di poter scaricare l'impasto direttamente e automaticamente nella sottostante vasca di ricevimento eventualmente equipaggiata con livello di controllo.

In funzione dei modelli la vasca impastatrice, dotata di pale con inclinazione regolabile e dispositivo "Transfer" ha una capacità di 65 - 100Kg. di impasto; se equipaggiata con pre-impastatrice centrifuga mod. T1000 può produrre in CONTINUO fino a 600 Kg/h di impasto.

Dotazioni a richiesta

- Pre-impastatrice centrifuga T1000
- Alimentazione automatica sfarinati
- Alimentazione automatica acqua/uova
- Motori con voltaggio speciale

PASTA PRODUCTION

"Transfer" mixer IT 65-100

Capacity entirely built in stainless steel, equipped with ladder and access footpath.

The ideal machine for the dough mixture direct feeding to sheeters or forming machines for special types of pasta.

Its main feature is discharging the dough mixture directly and automatically into the receiving basin beneath, eventually equipped with control level.

According to the different models, the mixing basin, equipped with shovels (inclination adjustable) and "Transfer" device, has a capacity of 65 - 100Kg. of dough mixture; if it is provided with a centrifuge pre-mixer mod. T1000, it can produce in CONTINUOUS up to 600 Kg/h of dough mixture.

Options

- Centrifuge pre-mixer mod. T1000
- Automatic flour feeding
- Automatic water/eggs feeding
- Special voltage motors

PRODUCTION DE PÂTE

Melangeur "Transfer" IT 65-100

Entièrement construite en acier inox, équipée avec escalier et passerelle d'accès.

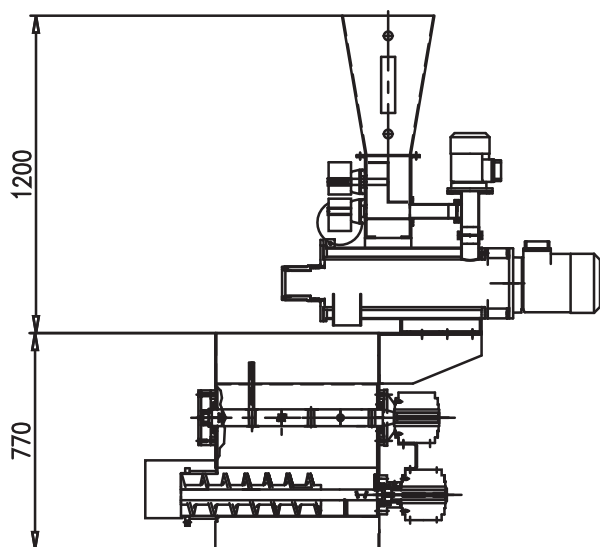
La machine idéale pour être utilisée dans l'alimentation directe du mélange à laminoirs ou machines pour pâtes spéciales.

Sa caractéristique principale est de pouvoir décharger le mélange directement et automatiquement dans le bac de réception sous-jacent éventuellement équipé avec niveau de contrôle.

Selon les modèles le bac mélangeur, complété de pales à inclinaison réglable et dispositif "Transfer", a une capacité de 65 - 100Kg. de mélange; si équipé avec pré-mélangeur centrifuge mod. T1000, le dispositif peut produire en CONTINU jusqu'à 600 Kg/h de mélange.

Options

- Pré-mélangeur centrifuge T1000
- Alimentation automatique des farines
- Alimentation automatique eau/oeufs
- Moteurs au voltage spéciale



Mod.	Kw	Kg/h
IT65	2,0	300
IT1000	3,0	1200

