



Le impastatrici a braccia tuffanti sono particolarmente indicate in panifici, grissinifici e pasticcerie ed industrie dolciarie. Il particolare sistema a braccia tuffanti ossigena l'impasto non riscaldandolo minimamente, pur avendo una forte velocità di lavoro.

La vasca è in acciaio inox.

Gli alberi in movimento sono montati su cuscinetti a sfere e gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio evitando così una continua lubrificazione.

The double-arm mixers are particularly fit for bakeries, breadstick factories and pastry shops, besides confectioneries.

The particular double-arm system oxygenates the dough, but it does not warm it, although it has a strong working speed.

The bowl is made of stainless steel.

The moving shafts are mounted on ball bearings and the gears operate in an oil bath, avoiding a continuous lubrication.

Ces pétrins à bras plongeants sont particulièrement indiqués pour les boulangeries, les fabriques de grissins et des pâtisseries, et pour les industries de confiserie.

Le particulier système à bras plongeants oxygène la pâte, mais il ne la chauffe pas, bien qu'il ait une grande vitesse de travail. La cuve est en acier inox. Les arbres en mouvement sont montés sur des coussinets à billes et les engrenages travaillent dans un bain d'huile en évitant ainsi une lubrification continue.

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Capacité pâte	Dimensioni esterne cm External dimensions cm Dimensions extérieures cm			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	Kg.	A	B	H	Kw	Kg
T 40	40	61	86	134	1,1/1,5	290
T 50	50	61	86	137	1,1/1,5	320
T 60	60	61	86	144	1,1/1,5	350
T 80	80	73	105	165	1,5/2,2	541
T 100	100	73	105	170	1,5/2,2	560
T 120	120	103	112	185	2,5/4,0	710
T 160	150	103	112	192	2,5/4,0	735