

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA FISSA SPIRAL DOUGH MIXERS WITH FIXED BOWL



GALASSIA PANE

IT La linea di impastatrici GALASSIA PANE è progettata per lavorare impasti che utilizzano come ingredienti primari farina e acqua, con almeno il 55% di umidità. Le funzionalità del pannello comandi permettono di gestire la delicata fase dell'impasto ottenendo il risultato desiderato.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- L'azione del microinterruttore, posto sulla protezione mobile della macchina, permette il fermo dell'impastatrice ogni qual volta il coperchio viene aperto durante il ciclo di lavoro
- I due motori indipendenti dell'albero spirale e dell'albero vasca consentono un maggior numero di giri al minuto e la gestione separata delle rispettive velocità
- Le rotazioni opposte della spirale e della vasca mescolano l'impasto in lavorazione permettendo l'ossigenazione e la corretta formazione della maglia glutinica

EN The GALASSIA PANE range of mixers is designed to process dough using flour and water as the primary ingredients, with at least 55% moisture content. The functions of the control panel allow you to control the crucial kneading phase to achieve the desired result.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Using the microswitch, located on the mobile protection of the machine, allows the mixer to stop whenever the cover is opened during the work cycle
- The two independent motors on the spiral shaft and the bowl shaft allow a higher number of revolutions per minute and for separate control of their respective speeds
- The opposing rotations of the spiral and the bowl mix the dough being processed, allowing oxygenation and the proper formation of the gluten mesh

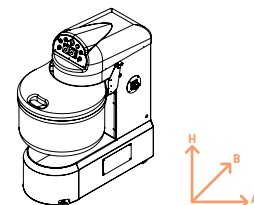
MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. Ø cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
GALASSIA PN 40	55x103x105	50x34 (67 l)	2	295	3,55
GALASSIA PN 60	69x112x140	67x34 (117 l)	2	345	4,25
GALASSIA PN 80	69x112x140	67x38 (131 l)	2	350	5,35
GALASSIA PN 120	77x125x150	75x48 (188 l)	2	505	5,75

QUANTITÀ IMPASTO MASSIMA MAXIMUM MIXTURE

GALASSIA PN 40	40 kg
GALASSIA PN 60	60 kg
GALASSIA PN 80	80 kg
GALASSIA PN 120	120 kg

QUANTITÀ FARINA MASSIMA (ACQUA MIN. 55%) MAXIMUM FLOUR (MIN. WATER 55%)

GALASSIA PN 40	25 kg
GALASSIA PN 60	38 kg
GALASSIA PN 80	51 kg
GALASSIA PN 120	77 kg



VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3 50Hz