



Giotec

GIO 50-60-80-100

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA



Double arm mixer with fixed bowl

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe



Двухрукие тестомесы с фиксированной дежой

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 62 bracciate per minuto in alla 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.

Двурукие тестомесы с фиксированной дежой

Бесшумное и надежное оборудование Giotec спроектировано и произведено в соответствии с современными тенденциями хлебопекарной отрасли. Устройство механизма вращения включает в себя герметичную коробку передач, в которой находятся шестерни, работающие в масляной ванне. Это минимизирует необходимость технического вмешательства и исключает непредвиденные ситуации из-за человеческого фактора. Чугунная коробка передач является важным параметром, поскольку вращательное движение месильных инструментов вызывает большое механическое давление на шестерни и корпус оборудования. В случае, если он недостаточно прочный, есть риск, что процесс замеса вызовет сначала незначительную деформацию коробки, а затем, с течением времени, валы рабочих инструментов и шестерни могут выйти из строя. Рабочие инструменты тестомеса представляют собой монолитные элементы из нержавеющей стали. Благодаря данному конструкционному решению нет необходимости в дополнительной смазке, поэтому оборудование не требует постоянного сервисного обслуживания. Дежа и желоб для добавления ингредиентов также выполнены из нержавеющей стали. Защитный кожух, предназначенный для предотвращения распыла ингредиентов во время процесса смешивания, может быть изготовлен полностью из пластика или в виде решетки из нержавеющей стали по выбору заказчика. В стандартной комплектации тестомесы имеют две скорости: первая скорость предназначена для смешивания ингредиентов, а вторая - для замеса. По запросу тестомес может быть оснащен электромеханической панелью управления с двумя таймерами и автоматическим переключателем скоростей.

Оборудование разработано в соответствии с европейскими нормами и требованиями по гигиене и безопасности труда.

MODELLO MODEL	1° VELOCITÀ 1°SPEED MOTOR	2° VELOCITÀ 2°SPEED MOTOR	BRACCIAE 1° VEL BEATS IN 1°SPEED	BRACCIAE 2° VEL BEATS IN 2°SPEED	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	PESO WEIGHT	LUNGHEZZA WIDTH	LARGHEZZA LENGHT	ALTEZZA HEIGHT
50	1,1 kW	1,5 kW	42	62	68 LT	Kg 400	787mm	1153mm	1611mm
60	1,5kW	2,2 kW	42	62	80 LT	Kg 415	802mm	1153mm	1625mm
80	1,8 kW	3,1 kW	42	62	120 LT	Kg 625	825mm	1220mm	1830mm
100	1,8 kW	3,1 kW	42	62	145 LT	Kg 630	837mm	1220mm	1860mm