

# TREZZA

## FORNI



*TECNICA QUALITÀ SICUREZZA*



**IMPASTATRICE**  
**AUTOMATICA A SPIRALE A VASCA FISSA**

- AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
- PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC CUVE FIX



MADE IN ITALY

## IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

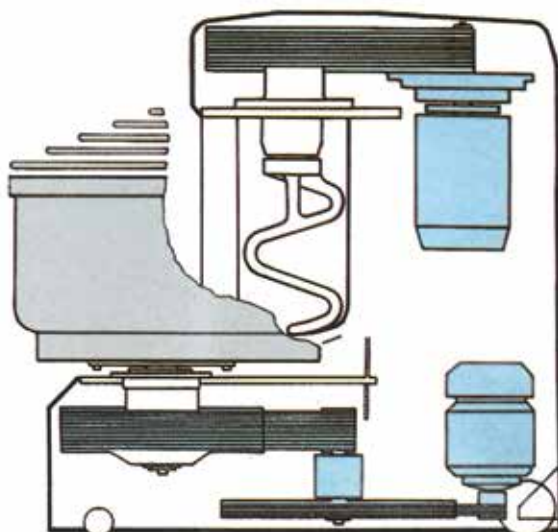
Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a 2 velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo autonomo. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni ed i rumori, questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24V) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od in automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa in macchine CE.

## AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixture is suitable for bakeries and cake shop and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of the bowl during the automatic cycle. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The mixer complies with the latest CE regulations.

## PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC CUVE FIXE

Le corps de la machine est construit en charpente d'acier. La barre centrale, le bras de la spirale, la grille de protection et la cuve sont entièrement conçus en acier inoxydable. Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des temps de travail très brefs. Le cycle de travail peut être ou manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une horloge de programmation indépendante. Il est également possible de changer le sens de rotation de la cuve, même en cycle automatique. La transmission se fait par l'intermédiaire de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et les bruits: ce système permet également de réduire considérablement les frais de maintenance. L'installation électrique est en basse tension (24 volts) et comporte un système de protection automatique. Le cadran électrique est extrêmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. L'ensemble du pétrin répond à la dernière normative CE.



### DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELLO <i>Model</i> <i>Modèle</i>	CAP. IMPASTO <i>Dough Cap.</i> <i>Cap. Mèlange</i>	CAP. FARINA <i>Flour Cap.</i> <i>Cap. Farine</i>	Ø VASCA <i>Ø Bowl</i> <i>Ø Cuve</i>	MOTORE SPIRALE <i>Spiral motor</i> <i>Moteur spirale</i>	MOTORE VASCA <i>Bowl Motor</i> <i>Moteur Cuve</i>	DIMENSIONI <i>Dimensions</i> <i>Dimensiones</i>	PESO <i>Weight</i> <i>Poids</i>
	kg	kg	cm	kw	kw	LxLxH cm	kg
M60	60	40	60	3.0/1.5	0.37	105x63x110	360
M80	80	55	65	4.8/2.6	0.55	115x80x135	470
M100	100	67	70	4.8/2.6	0.55	116x80x135	500
M125	125	75	75	6.0/3.75	0.66	125x80x140	580
M160	160	100	86	6.0/3.75	1.1	155x90x155	800
M200	200	125	94	8.4/4.7	1.5	165x100x155	860
M250	250	150	100	10.5/6.0	1.5	165x103x155	980

# TREZZAFORNI s.r.l.

Via G. Galilei, 25 - 37030 VAGO DI LAVAGNO - VERONA - Italy  
tel. +39/045982008 - fax +39/045983409

<http://www.trezzaforni.it>



TrezzaForni

[info@trezzaforni.it](mailto:info@trezzaforni.it)

## FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

Ovens and machines for bakeries and pastry shops  
Fours et machines pour boulangeries et pâtisseries  
Öfens und Maschinen für backereien und konditoreien  
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias