

# TREZZA

## FORNI



**TECNICA QUALITA' SICUREZZA**

**IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE  
A VASCA FISSA**

**AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL**



**NEW MODEL ONLY 80 - 120**

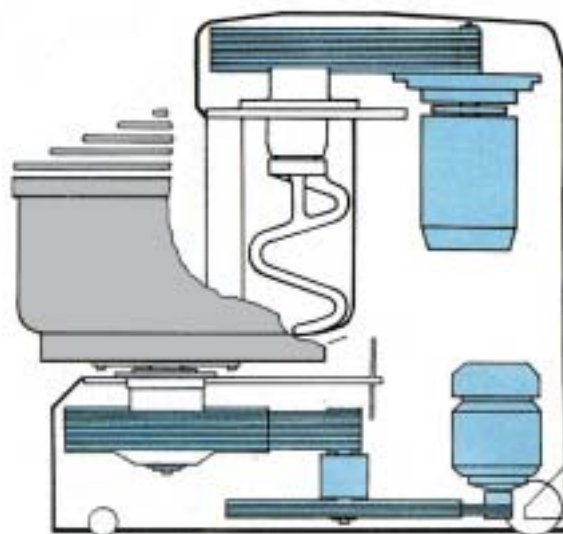


Made  
in  
Italy



### IMPASTATRICI 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 due 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 e 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 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 shops 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 drives 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.

Mod. Mod. Mod.	Cap. Impasto kg. Dough Cap. kg. Cap. Mélange	Cap. Farina kg. Flour Cap. kg. Cap. Farine kg.	Ø Vasca cm Ø Bowl cm Ø Cuve cm	Motore Spirale Kw Spiral Motor Kw Moteur Spirale Kw	Motore Vasca Kw Bowl Motor Kw Moteur Cuve Kw	Dim. L.x L.x h. cm Dim. L.x W. x h. cm Dim. L.x L.x h. cm	Peso kg. Weight kg. Poids kg.
I-S-A 60 2V	60	40	60	3.0/1.5	0.37	105 x 65 x 115	360
I-S-A 80 2V	80	55	65	4.8/2.6	0.55	115 x 80 x 135	480
I-S-A 120 2V	120	75	75	6.0/3.75	0.66	125 x 80 x 135	500
I-S-A 160 2V	160	100	86	6.0/3.75	1.1	155 x 90 x 155	800
I-S-A 200 2V	200	125	94	8.0/4.7	1.5	165 x 100 x 155	840
I-S-A 250 2V	250	150	100	10.5/6.0	1.5	165 x 105 x 155	900



# TREZZAFORNI

TREZZAFORNI s.r.l

Via G. Galilei, 25 - 37050 VAGO - VERONA - Italy

tel. +39/045/982008 - fax +39/045/983409

INTERNET: <http://www.trezzaforni.it> - E-MAIL: [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 - Ofen und maschine für backereien und konditoreien

Dati, descrizioni ed illustrazioni sono solamente indicativi e non impegnativi. - Technical descriptions and illustrations are indicative and not binding.

Les données, la description et les illustrations sont purement indicatives et n'engagent pas. - Die daten, beschreibung und abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich.