

IMPASTATRICE: PSP 800

Kneader - Pétrisseuses - Knetmaschinen - Amasadoras



Le impastatrici P.S.P. 800 sono macchine altamente robuste e semplici da usare, in grado di lavorare piccole o elevate quantità d'impasto di ogni genere. La loro versatilità le rende adatte sia a piccole che a grandi attività. Costruite secondo le più recenti innovazioni tecnologiche, sono conformi alle direttive sulla sicurezza CEE.

Caratteristiche: moto-riduttore a bagno d'olio ad alta potenza; spirale impastatrice con trasmissione a catena; coperchio di chiusura in acciaio inox forato che permette di controllare la lavorazione e di aggiungere liquidi all'impasto in esecuzione; centralina di comando a pulsantiera in bassa tensione.

The PSP 800 Kneader is extremely sturdy and easy to use, able to knead small or large amounts dough of various varieties. Its versatility makes it perfect for all sizes of business. The machine incorporates all the latest technological innovations and fully complies with applicable EU safety regulations.

Characteristics: high powered oiled gear motor; kneading hook with chain drive transmission; lid in perforated stainless steel which allows inspection during operation and to add liquid during the kneading process; control panel with low voltage keypad.

Les pétrisseuses P.S.P. 800 sont des machines extrêmement robustes et simples à utiliser permettant de travailler de petites ou de grosses quantités de pâtes en tous genres. Grâce à leur grande souplesse d'emploi, elle sont adaptées à une utilisation pour grande ou petite activité. Construites selon des innovations technologiques de pointe, ces machines sont conformes à toutes les normes de sécurité CE en vigueur.

Caractéristiques: motoréducteur haute puissance à bain d'huile; spirale pétrisseuse à transmission par chaîne; couvercle en acier inox percé permettant de contrôler le travail de la pâte et d'ajouter tout liquide en cours d'exécution; centrale de commande à tableau de commande à basse tension.

Die Knetmaschinen P.S.P. 800 sind äußerst robuste und bedienerfreundliche Geräte, die kleine oder große Mengen von Teig jeglicher Art herstellen können. Dank ihrer vielseitigen Einsetzbarkeit sind sie für kleine und große Betriebe geeignet. Da die Geräte nach den modernsten technischen Innovationen konzipiert sind, entsprechen sie den Richtlinien der aktuell gültigen CE-Sicherheitsnormen:

Eigenschaften: Hochleistungs-Getriebemotor im Öl laufend, Knehtaken mit Kettenantrieb. Verschlussdeckel aus perforiertem Edelstahl zum leichteren Beobachten des Knetvorgangs und Zugeben von Flüssigkeiten zum Teig während des Knetvorgangs. Niedrigspannungs-Steuereinheit mit Tastenfeld.

Las amasadoras P.S.P. 800 son unas máquinas extraordinariamente sólidas y fáciles de usar que pueden trabajar pequeñas o grandes cantidades de masas de todo tipo. Su versatilidad las convierte en adecuadas tanto para pequeños como para grandes establecimientos o comercios. Fabricadas de acuerdo con las más recientes innovaciones tecnológicas, cumplen con las directivas de seguridad de la CE.

Características: motorreductor, de baño de aceite, de elevada potencia; espiral amasadora con transmisión mediante cadena; tapa de cierre de acero inoxidable perforado que permite supervisar la elaboración de la masa y agregar líquidos a la misma durante la realización; centralita de control con panel de pulsadores de baja tensión.

Тестомесы P.S.P. 800 представляют собой очень прочное и простое в эксплуатации оборудование, способное обрабатывать большие или маленькие объемы теста любого типа. Благодаря их универсальности, они подходят для больших и малых производств. Они изготовлены в соответствии с самыми современными технологическими новинками, и соблюдают Европейские нормы в области безопасности.

Характеристики: мотор-редуктор в масляной ванне высокой мощности; спиральный месильный орган с цепной передачей; закрывающая крышка из нержавеющей стали с отверстиями, позволяющей следить за выполняющейся обработкой и добавлять жидкость в тесто; блок управления с кнопочной панелью низкого напряжения.



PSP 800

Dati tecnici - Technical details - Technische daten - Datos técnicos							
Impastatrice PSP 800 Kneading Machine - Petrisaeuse - Knetmaschine - Amasadora	5 KG	8 KG	12 KG	18 KG	25 KG	38 KG	44 KG
Potenza (Kw) Voltage - Puissance - leistung - Potencia	0,37 M	0,37 M & T	0,9 M/0,75 T	0,9 M/0,75T	1,1 M & T	1,5 M & T	1,5 M & T
Volume vasca (Lt) Orum Volume - Volume de la cuve - Volumen der schussel - Volumen recipiente	7	10	15	20	33	40	50
Dimensioni vasca (mm) Drum Oimensions - Oimensions de la cuve - Abmessungen der schussel - Medidas recipiente	237x160	260x200	317x210	360x210	400x260	452x260	500x270
Dimensioni vasca (cm) Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Medidas	54x26x53h	55x28x57h	67x35x62h	70x39x62h	76x43x70h	82x48x70h	84x53x70h
Peso (Kg) Weight - Poids - Gewicht - Peso	33	36	60	65	95	105	110