

IT

L'impastatrice Top Line è la soluzione perfetta per pizzerie e ristoranti con una produzione media.

Disponibile in diverse capacità da 30 a 60 kg di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità.

Grazie al variatore di velocità, l'operatore può controllare in modo preciso la lavorazione dei propri impasti ed adattare la velocità alle diverse preparazioni.

I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi manuale.
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm.
- Ruote a scomparsa.
- 1 motore, voltaggio 230V/50-60Hz/1ph.

COLORI STANDARD

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Luci led per illuminare l'impasto
- Riparo chiuso.

TOP LINE



SPIRAL MIXER

TOP LINE

EN

The Top Line mixer is the perfect solution for pizzerias and restaurants with medium production.

Available in different capacities from 30 to 60 kg of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities.

Thanks to the speed variator, the operator can precisely control the processing of his dough and adapt the speed to the different preparations.

The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

FEATURES

- Manual control panel.
- Speed variator from 50 to 300 rpm.
- Retractable wheels.
- 1 motor, voltage 230V/50-60Hz/1ph.

AVAILABLE COLOURS

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- LED light to illuminate the dough.
- Closed protection.

FR

Le pétrin Top Line est la solution parfaite pour les pizzerias et les restaurants à production moyenne.

Disponible en différentes contenances de 30 à 60 kg de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Grâce au variateur de vitesse, l'opérateur peut contrôler avec précision le traitement de sa pâte et adapter la vitesse aux différentes préparations. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande manuel.
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min.
- Roues rétractables.
- 1 moteur, tension 230V/50-60Hz/1ph.

COULEURS DISPONIBLES

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Lumières LED pour éclairer la pâte.
- Protection fermée.

ES

La amasadora Top Line es la solución perfecta para pizzerías y restaurantes de producción media.

Disponible en diferentes capacidades de 30 a 60 kg de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades. Gracias al variador de velocidad, el operador puede controlar con precisión el procesamiento de su masa y adaptar la velocidad a las diferentes preparaciones. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control manual.
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm.
- Ruedas retráctiles.
- 1 motor, tensión 230V/50-60Hz/1ph.

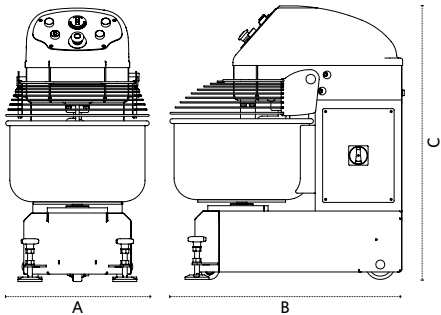
COLORES DISPONIBLES

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Luces LED para alumbrar la masa.
- Protección cerrada.

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS



Modello Model Modèle Modelo	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pâte Capacidad de masa kg	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen cuva lt	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore kw	Velocità Speed Vitesse Velocidad RPM	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
							A cm	B cm	C cm
SUN30 TL A	30	16	45	3	50/300	160	48	80	102
SUN40 TL A	40	22	55	3	50/300	165	54	85	102
SUN50 TL A	50	26	67	3	50/300	210	54	95	116
SUN60 TL A	60	30	81	4	50/300	220	59	100	116



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO