

IT

L'impastatrice Smart 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.

Il pannello comandi touch screen permette un controllo intuitivo e facile da usare, consentendo di memorizzare fino a 20 diverse ricette in 12 step ognuna e di controllare la temperatura dell'impasto grazie al sensore di temperatura, garantendo così impasti sempre costanti e di elevata qualità. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi touch screen.
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm.
- Inversione di marcia.
- Luci led per illuminare l'impasto.
- Sensore di temperatura ad infrarossi.
- Ruote a scomparsa.
- 1 motore, voltaggio 230V/50-60Hz/1ph.

COLORI STANDARD

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

OPTIONAL

- Riparo chiuso.

smart line



SPIRAL MIXER

smart line

EN

The Smart 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.

The touch screen control panel allows intuitive and easy to use control, allowing you to memorize up to 20 different recipes in 12 steps each and to control the temperature of the dough thanks to the temperature sensor, guaranteeing always constant and high quality dough. The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

FEATURES

- Touch screen control panel.
- Speed variator from 50 to 300 rpm.
- Reverse.
- 2 timers.
- LED lights to illuminate the dough.
- Infrared temperature sensor.
- Retractable wheels.
- 1 motor, voltage 230V/50-60Hz/1ph.

AVAILABLE COLOURS

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

OPTIONAL

- Closed protection.

FR

Le pétrin Smart 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. Le panneau de commande à écran tactile permet un contrôle intuitif et facile à utiliser, vous permettant de mémoriser jusqu'à 20 recettes différentes en 12 étapes chacune et de contrôler la température de la pâte grâce au capteur de température, garantissant ainsi une pâte toujours constante et de haute qualité. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande à écran tactile.
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min.
- Inversion.
- Lumières LED pour éclairer la pâte.
- Capteur de température infrarouge.
- Roues rétractables.
- 1 moteur, tension 230V/50-60Hz/1ph.

COULEURS DISPONIBLES

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

OPTIONAL

- Protection fermée.

ES

La amasadora Smart 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. El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 20 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad.

Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control con pantalla táctil.
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm.
- Inversión.
- Luces LED para alumbrar la masa.
- Sensor de temperatura infrarrojo.
- Ruedas retráctiles.
- 1 motor, tensión 230V/50-60Hz/1ph.

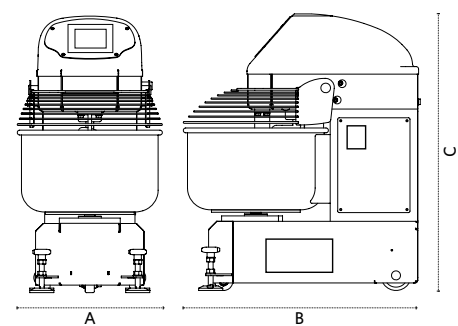
COLORES DISPONIBLES

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

OPTIONAL

- 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	Motore spirale Spiral arm motor Moteur spirale Motor espiral kw	Velocità Speed Vitesse Velocidad RPM	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
							A cm	B cm	C cm
SMART 30	30	16	45	3	50/300	160	48	80	102
SMART 40	40	22	55	3	50/300	165	54	85	102
SMART 50	50	26	67	3	50/300	210	54	95	116
SMART 60	60	30	81	4	50/300	220	59	100	116



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO