



■ Affettapane e impastatrici

Un complemento per la vostra cucina

PRECISIONE

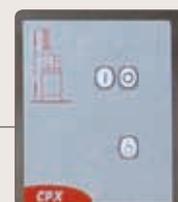
Lama progettata per evitare lo sbriciolamento del pane



Dispositivo di sicurezza brevettato che impedisce l'accesso alla lama



Separatore per consentire il taglio di 2 baguette alla volta



Pannello comandi resistente all'acqua



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Mense
- **Da 50 a 500 coperti**



- Affettapane elettrico versatile e facile da usare
- Risultato ottimale: **spessore fette regolabile da 8 a 60 mm**
- Dispositivo di sicurezza brevettato che **impedisce l'accesso alla lama** durante la pulizia
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata

Impastatrici



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Società di Catering / Panifici / Pizzerie
- Capacità di lavoro: **da 3 a 24 Kg di impasto** (a seconda dei modelli)



- **Impastatrici a forcella** con vasca da **25 o 40 litri**
- Motore a **2 velocità** per un impasto ottimale
- Pannello comandi piatto resistente all'acqua con timer
- **Schermo di protezione trasparente che impedisce alla farina di disperdersi nell'area di lavoro**
- Vasca estraibile con sensore di presenza vasca
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



BPO



- **Utilizzatori:** Panifici / Pizzerie
- Capacità di lavoro: **da 10 a 40 Kg di impasto** (a seconda dei modelli)



- Impastatrici a spirale con vasca **da 12 o 49 litri**
- Vasca in acciaio inox
- **Schermo di protezione trasparente che impedisce alla farina di disperdersi nell'area di lavoro**
- Vasca fissa in acciaio inox con fondo arrotondato per una **perfetta pulibilità**
- **Spirale in acciaio inox**
- **I modelli più capienti** sono dotati di asta centrale (38, 49 litri)
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



ZSP



- **Utilizzatori:** Società di Catering / Panifici / Pizzerie
- **Capacità di lavoro:** fino a 48 Kg di impasto



- **Impastatrici a spirale** con vasca da **50 o 90 litri**
- Vasca in acciaio inox
- Motore a **2 velocità** a variazione manuale
- Schermo di protezione che **impedisce alla farina di disperdersi nell'area di lavoro**
- Vasca fissa in acciaio inox con fondo arrotondato per una **perfetta pulibilità**
- Spirale in acciaio inox
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata



PSR100