

## PM 75 e 150

PM 75 e 150  
Impastatrice a spirale estraibile

1/2  
18.05.2011

### Impastatrice con scarico sul fondo

Impastatrice a spirale doppia  
75 kg oppure 150 kg di farina

- Sistema per impastare a doppia spirale
- Struttura macchina robusta, arrotondata ed ergonomica
- Ampio diametro dell'apertura sul fondo della vasca
- Abbondante spazio libero sotto la vasca impastatrice
- Possibilità di allacciamento di un dosaggio ingredienti all'interno dell'impastatrice
- Azionamento doppio a ruota di frizione per il modello 150, cinghia dentata per il modello 75
- Touch Screen (su richiesta, anche con collegamento ad un computer di comando centralizzato)

### Vantaggi

- Tempi d'impasto brevi, elevata produttività oraria con il principio d'impasto a 3 zone
- L'impastatrice si comanda e si pulisce facilmente
- Scarico automatico rapido e delicato dell'impasto sulla linea di trasporto installata a valle
- Adattamento individuale al flusso dell'impasto in funzione del processo, in abbinamento con una linea di trasporto che consente la produzione completamente automatica dell'impasto
- Possibilità per il cliente di dosare automaticamente gli ingredienti
- Processo d'impasto silenzioso e sicuro
- Programmazione semplice di programmi individuali
- Elevato rendimento



## PM 75 e 150

PM 75 e 150  
Impastatrice a spirale estraibile

2/2  
18.05.2011

	PM 75	PM 150
<b>Quantità carico</b>	75 kg di farina 120 kg d'impasto	150 kg di farina 240 kg d'impasto
<b>Dimensioni (lungh. × largh. × alt.) in mm</b>	2.344 × 1.029 × 2.255	2.344 × 1.029 × 2.787
<b>Portata</b>		
<b>Spirale</b>	12/20 kW	22/35 kW
<b>Vasca</b>	1,1 kW	2,2 kW
<b>Impianto idraulico</b>	senza	3 kW

### Equipaggiamento

- Corpo dell'impastatrice come costruzione saldata in acciaio, superficie verniciata.
- Le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox
- Piedi in acciaio inox
- Fissaggio al pavimento con bulloni d'ancoraggio
- Spazio libero con pareti laterali in acciaio inox nella zona sotto alla vasca per accogliere gli elementi di trasporto impasto, come nastri, tramogge, carrelli, ecc.
- Altezza libera circa 800 mm
- Cappa e copertura della testa dell'impastatrice in acciaio inox
- Sonda temperatura PT100

### Equipaggiamenti supplementari

- Comando multifase per azionamento spirali e vasca
- Contagiri
- Raffreddamento a CO<sub>2</sub>
- Collegamento ad un computer di comando centralizzato
- Misurazione dell'energia
- Documentazione delle cariche

### Vasca

#### Scarico sul fondo

- Materiale della vasca: acciaio inox, satinato opaco
- Vasca con apertura di scarico supportata su cuscinetto a rotolamento senza centro
- Diametro dell'apertura di scarico:  
PM 75 D 350 mm  
PM 150 D 450 mm

#### Chiusura vasca

- Supportata in modo girevole con superficie di tenuta conica ed elementi di tenuta per chiudere l'apertura della vasca
- Corpo di chiusura in acciaio inox, superficie satinata opaca

#### Copertura vasca

- Materiale acciaio inox per coprire la vasca impastatrice

### Bracci impastatori

Sistema impastatore in acciaio inox, superficie satinata opaca; costituito da due bracci impastatori disposti uno accanto all'altro e da un'asta di guida doppia che lavora contro le due spirali, con sonda temperatura PT 100. Raschiatore per asportare l'impasto dalla parete della vasca.

