

# ERACLE

## PÉTRINS A BRAS MÉCANIQUES AMASADORAS CON BRAZOS

COMIDA

2018 - www.zanoli.it

Machines indispensables dans les boulangeries, les pâtisseries, les industries de la confiserie, et dans les pizzerias. Elles sont indiquées pour travailler aussi bien les pâtes consistantes que molles. Le système à bras plongeurs favorise l'oxygénation de la pâte, en limite le réchauffement, et permet une distribution régulière des éléments en suspension.

Máquinas indispensables en panaderías, pastelerías, industrias de confites y pizzerias. Son ideales para trabajar tanto la pasta consistente como la pasta blanda. El sistema a brazos sumergidos favorece la oxigenación de la masa, limita el calentamiento y permite una distribución regular de los elementos en suspensión.



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSANCE POTENCIA Kw	PRIX PRECIO EURO
ERACLE 50		65x77x145	Ø 54x33 (68 l)	2	400	1,5
ERACLE 60		65x77x145	Ø 56,7x34 (80 l)	2	415	2,2
ERACLE 80		75x90x166	Ø 65,5x41 (140 l)	2	625	3,1
ERACLE 100		76x92x167	Ø 68,5x42 (175 l)	2	630	3,1

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz

VOLTAJE ESTANDAR

	ERACLE 50	ERACLE 60	ERACLE 80	ERACLE 100
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA	Kg 50	Kg 60	Kg 80	Kg 100
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 25	Kg 30	Kg 40	Kg 50



POLYVALENTS  
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN  
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE  
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA  
MÁQUINAS COMIDA