

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.pietroberto.nt-rt.ru | | pot@nt-rt.ru

Технические характеристики на промышленные миксеры SYNCHROMIX600 компании **Pietroberto**



SYNCHROMIX 600

Impastatrice industriale *Industrial mixer*



È una macchina da grande produzione che consente di concentrare tutte le operazioni di impasto di un panificio industriale o di una industria dolciaria. Grazie alle due spirali, all'ampiezza della loro area di lavoro e alla loro velocità di rotazione sincronizzata si raggiungono tempi di impasto veramente interessanti, dimezzati rispetto alle normali impastatrici salvaguardando le caratteristiche tradizionali dell'impasto.

La progettazione originale dell'intera struttura e le soluzioni adottate per la durata e la sicurezza dei componenti sono tali da rendere semplice e sicura questa macchina limitando al minimo gli interventi di manutenzione.

Il carrello porta vasca viene bloccato automaticamente e la sua movimentazione può essere passante grazie alla struttura a ponte della macchina. Queste caratteristiche si prestano a soluzioni di intercambiabilità automatica delle vasche.

La vasca può essere collegata ad un sistema automatico di dosaggio dei vari ingredienti anche durante l'impasto.

I cicli di lavoro sono computerizzati e possono essere personalizzati dipendendo dalle diverse esigenze di produzione. La macchina è disponibile in due versioni: una versione viene prodotta con utensile a due velocità, l'altra versione con utensile a variazione continua di velocità, regolabile a seconda dell'impasto che si vuole ottenere.

This heavy duty machine allows you to centralize all mixing operations of an industrial bakery or confectionery industry.

The two spiral arms, their wide working area and their synchronized rotation speed enable you to reach outstanding mixing times, halved in comparison with normal mixers while preserving traditional mixing characteristics.

The original design of transmissions and of the entire structure and the solutions developed concerning the duration and safety of components, have been carefully studied in order to produce a simple and safe machine for industrial production with limited routine maintenance.

The bowl trolley is automatically stopped and can move in transit due to the straddle carrier frame. These features are used to ensure automatic bowl trolley interchangeability.

The bowl can be connected to an automatic batching system for infeeding different ingredients during mixing.

The operating cycles are computerized and can be customized to suit your varying baking requirements.

The machine is available in two versions: one version is produced with a tool at two speeds, the other with the tool at variable speed that can be regulated to suit the kind of dough you wish to produce.

Impastatrice industriale

Industrial mixer



FUNZIONAMENTO: Le operazioni eseguibili possono essere automatiche o manuali quelle automatiche sono eseguite e controllate da PLC. Entrambe prevedono:

1. Inserimento della carrello-vasca e susseguente aggancio.
2. Discesa testata fino a totale chiusura della vasca.
3. Esecuzione del ciclo di impasto.
4. Sollevamento della testata.
5. Sgancio del carrello - vasca.

Grazie alla possibilità di funzionamento completamente automatico, la macchina si presta ad essere affiancata a sistemi di dosatura ingredienti.

OPERATION: Feasible operations can be automatic or manual. Automatic operations are performed and monitored by a PLC. Both include the following steps:

1. Bowl trolley is fitted and then coupled
2. Head moves down until the bowl has completely closed.
3. Mixing cycle is run.
4. Head is raised.
5. Bowl trolley is uncoupled.

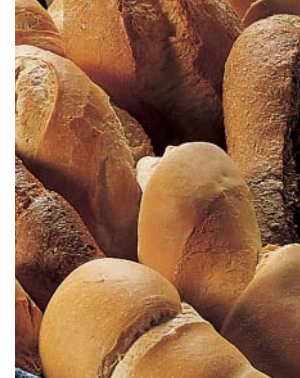
Since machine operation can be completely automatic, the machine is ideal for use alongside ingredient batching systems.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

Potenza installata	kW 33 (44 hp)
Installed power	
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz 3 + T + N
Voltage	400 V/50 Hz 3 + T + N
Corrente assorbita	65 A
Absorbed current	
Peso macchina	Kg 3300
Machine weight	
Peso carrello	Kg 610
Trolley weight	
Peso centralina elettrica	Kg 155
Electric control unit weight	
Capacità vasca	Kg 600 (litri 780)
Bowl capacity	
Diametro interno vasca	mm 1250
Inner diameter bowl	
Profondità vasca	mm 610
Bowl depth	

SYNCROMIX 600



Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.pietroberto.nt-rt.ru | | pot@nt-rt.ru