

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI
TUFF 40/50/70/120 (da Kg 40/50/70/120)
DOUBLE-ARM MIXERS
PETRISSEUSE À BRAS

IMPASTATRICE
A BRACCIA

TUFFANTI



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw kw kw	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
TUFF 40	1,5	40	122 cm	60 cm	75 cm	250 kg
TUFF 50	1,8	50	142 cm	68 cm	87 cm	320 kg
TUFF 70	2,5	70	152 cm	74 cm	95 cm	460 kg
TUFF 120	4,5	120	170 cm	85 cm	110 cm	650 kg

OMAB

www.omabverona.it

TUFFANTI

Macchina particolarmente indicata per la sua capacità di lavorare la pasta sia molle che dura, con rapidità senza riscaldarla, a beneficio così della lievitazione e della buona riuscita del prodotto. La macchina viene costruita in acciaio saldata, di estrema robustezza, il che consente di sopportare qualsiasi sforzo per quanto consistente sia l'impasto. La silenziosità è data dalla testata con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio e cuscinetti a sfera per il movimento delle braccia da un riduttore per il movimento della vasca, il tutto in bagno d'olio. La vasca è in acciaio inox di grosso spessore. La macchina è fornita di due motori a due velocità. È dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

This machine can knead both soft and hard dough, without warming it, for the benefit of the leavening process resulting in a better product. This soldered steel machine is very strong, holding up under any strain, no matter how thick the dough may be. Its silent operation is due to the head of the machine, equipped with cast iron helical gears and steel pinions, assembled on ball bearings. Everything is in a complete oil bath. The stainless steel bowl is very thick. The machine has a two speed motor and is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

Cette machine est particulièrement indiquée pour la possibilité de travailler aussi bien la pâte molle que la pâte dure, rapidement et sans la chauffer au bénéfice donc de la fermentation et de la bonne réussite du produit. Elle est construite en acier soudé de grande robustesse, ce qui permet de résister à tout effort quelque soit la consistance du pétrin. La douceur du fonctionnement est garantie par la culasse avec engrainages hélicoïdaux en fonte spéciale avec pignons en acier et coussins à sphères pour le mouvement de la cuve, le tout en bain d'huile. La bassine est en acier inox de grosse épaisseur, la machine est dotée de moteur à deux vitesses. Elle est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24V aux termes de loi.

UTENSILI REGOLABILI
ADJUSTABLE TOOLS
OUTIL RÉGULATION



OMAB

· 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia · Via Nazareth, 1 · Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700
· www.omabverona.it - info@omabverona.it

OMAB

www.omabverona.it