

VIS-R Line

www.lpgroup.it



VIS-R Line

Impastatrici a spirale rinforzate con vasca fissa

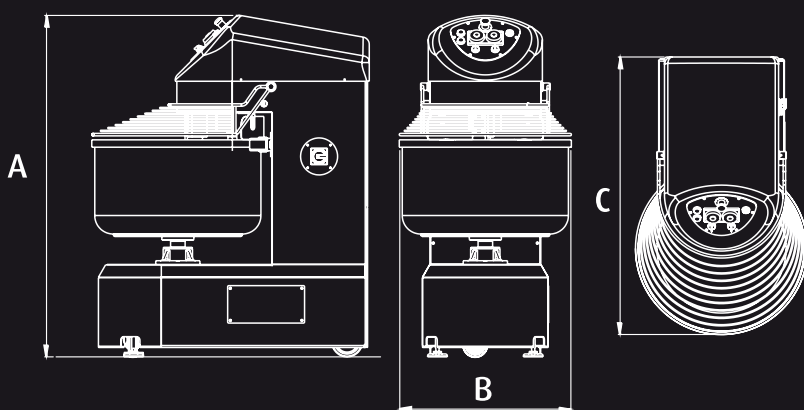
Reinforced spiral mixers with fixed bowl

60 • 80 • 120 • 160 • 200 • 250

LPgroup
Bakery machinery



Piantone dritto
Straight breaking column



- Linea di impastatrici rinforzate a vasca fissa con capacità d'impasto da 60 a 250 kg
- Dotata di due motori
- Due velocità sulla spirale
- Possibilità di inversione vasca in prima velocità
- Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi
- Scocca robusta in acciaio verniciato
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
- Dotata di doppia trasmissione spirale, piantone senza piedino e motore spirale rinforzato per impasti più duri
- Pannello comandi con due timer elettromeccanici (standard) o pannello comandi elettronico con selettore bypass (optional)
- Riparo mobile vasca a scelta tra: riparo mobile trasparente in PMMA o ABS
- Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno) e ad impasti con un'idratazione superiore al 45% con farina europea



- Reinforced spiral mixers with fixed bowl from 60 to 250 kg dough capacity
- Fitted with two motors
- Two speeds on spiral tool
- Possibility of bowl inversion in first speed
- Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button
- Sturdy body in painted steel
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaking column
- Fitted with double spiral transmission, breaking column without foot and reinforced spiral motor for stiffer dough mixtures
- Control panel with two electromechanical timers (standard) or electronic control panel with bypass selector (optional)
- Mobile bowl cover at choice between: transparent PMMA or ABS
- Suitable for an artisan use (1 shift per day) and for dough mixtures with an hydration greater than 45% with European flour



- Ligne de pétrins spirale renforcés à cuve fixe avec capacité de pâte de 60 à 250 kg
- Equipée de deux moteurs
- Deux vitesses sur la spirale
- Possibilité d'inversion de la cuve en première vitesse
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton « impulsion de cuve »
- Bâti robuste en acier verni
- Cuve, outil spirale et pivot inox
- Equipée de double transmission spirale, pivot sans pied et moteur spirale renforcé pour pâtes plus dures
- Tableau de bord avec deux minuteries électromécaniques (standard) ou tableau de bord électronique avec sélecteur bypass (option)
- Capot mobile de cuve à choix entre : PMMA transparent ou ABS
- Adaptée à une utilisation artisanale (1 équipe par jour) et à pâtes avec une hydratation au-dessus du 45% avec farine européenne



- Línea de amasadoras reforzadas con cuba fija con capacidad de masa desde 60 a 250 kg
- Equipada con dos motores
- Dos velocidades en la espiral
- Posibilidad de inversión en la rotación del tazón en primera velocidad
- Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación artesa a impulsos
- Estructura robusta en acero pintado
- Cuba, espiral y columna central en acero inoxidable
- Equipada con doble transmisión espiral, columna central sin pies y motor espiral reforzado para masas más duras
- Panel de mandos con dos temporizador electromecánico (estándar) o panel de mandos electrónico con selector bypass (opcional)
- Protección móvil artesa a elección entre: PMMA transparente o ABS
- Apta para un uso artesanal (1 turno por día) y para masas con una hidratación superior al 45% con harina Europea



- Линия усиленный оборудования с фиксированной дежи Дежи вместимостью от 60 кг до 250кг
- 2 мотора
- 2 скорости у спирали
- Возможность реверса на 1-ой скорости
- Выем теста облегчен наличием кнопки bowl jog
- Корпус из лакированной нержавеющей стали
- Дежа, спираль, отсекаль из стали inox
- имеет двойную трансмиссию месильного органа, усиленный мотор, прямой центральный отсекаль для более жесткие тестовые массы
- Панель управления может быть снабжена двумя электро-механическими таймерами (стандарт) или электронными кнопками с системой bypass селектор (опционально)
- Снабжены мобильными ударлотно закрывающаяся крышка из акриловой прозрачной смолы (PMMA) или закрытой крышкой ABS.
- Предназначена для использования в небольших пекарнях (1 смена в день) и при влажности теста не менее 45% по европейским значениям

Modello / Model	VIS-R 60	VIS-R 80	VIS-R 120	VIS-R 160	VIS-R 200	VIS-R 250
Capacità d'impasto min/max Min/Max dough capacity	Kg 4/60	5/80	8/120	10/160	10/200	12/250
Capacità farina Flour capacity	Kg 36	50	75	100	125	150
Volume vasca Bowl volume	L 117	131	188	266	306	378
Potenza motore spirale Spiral motor power	kW 2,06/4.8	2,06/5.2	3,7/6.2	6/12	6/12	6/12
Potenza motore vasca Bowl motor power	kW 0.55	0.55	0.55	0.75	0.75	1.1
Dimensioni CxBxA Dimensions CxBxA	mm 1126 x 698 x 1385	1126 x 698 x 1385	1251 x 779 x 1502	1497 x 879 x 1582	1552 x 940 x 1582	1650 x 1035 x 1612
Peso Weight	kg 380	390	545	745	755	805

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto. The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.