

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

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (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

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
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

Киргизия +996(312)96-26-47

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

<https://bassanina.nt-rt.ru> || bno@nt-rt.ru



M X E R S



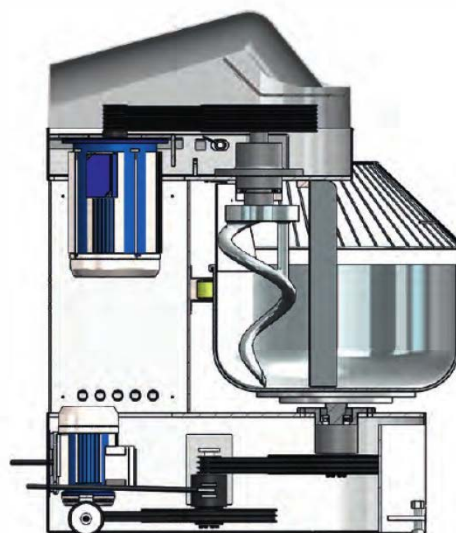


SPIRAL MIXER

impastatrice petrin amasadora



Modello Model Modelo Modele	Dimensioni esterne External Dimensions Dimensiones Exteriores Dimensions exterieures			Motore testa Head motor Motor espiral Moteur spiral	Motore vasca Bowl motor Motor Cuba Moteur cuve	Capacità impasto Dough capacity Capacidad masa Capacité de mélange	Peso Weight Peso Poids
	Larghezza Width Ancho Largeur	Profondità Depth Profundidad Profondeur	Altezza Height Altura Hauteur				
	cm	cm	cm	KW	KW	KG	KG
MZ40 MIX	60	100	125	1÷2	0,37	40	325
MZ60 MIX	70	110	125	1,5÷3	0,37	60	330
MZ80 MIX	75	112	145	3÷5,2	0,55	80	510

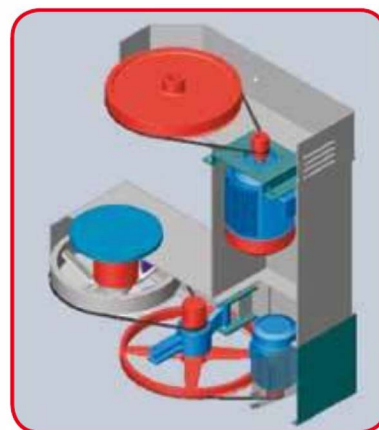


IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL



MIX - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для хлебопекарен и кондитерских, они позволяют сократить время приготовления. Управление рабочим циклом осуществляется вручную или автоматически, используя две установки скорости, причем в обоих режимах возможно использование таймера. Кроме того, направление вращения дежи можно реверсировать также в автономном режиме. В машине используется привод с трапецевидными ремнями, что позволяет снизить до минимума уровень вибрации и шума. Кроме того, эта система позволяет существенно сократить расходы на техобслуживание. Используется электрооборудование низкого напряжения (24 В) с автоматической системой защиты. Панель управления чрезвычайно проста и позволяет использовать машину как в ручном, так и автоматическом режиме. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию.



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale o automatico. La macchina è conforme alla normativa macchine CE.

Due motori – Inversione rotazione vasca - Due timer elettronici

Two motors - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers

	M100	M130
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	100	130
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	65	80
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	157	216
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	2.4/4.4	3.0/5.2
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.55	0.55
Macchina cm / Dimension cm	122x73x145h	132x83x145h
Peso Kg / Weight kg	500	540
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ▲	● ▲



	M160	M200	M250	M300
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	160	200	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	100	125	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	273	298	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	90	90	100	105
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.75	0.75	0.75	0.75
Macchina cm / Dimension cm	147x93x160h	147x93x160h	157x104x160h	162x109x165h
Peso Kg / Weight kg	780	800	840	880
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■

	Measure cm	
●	120x80x138h	
▲	118x68x138h	
■	-	

	Measure cm	
●	120x83x157h	
▲	138x90x160h	
■	-	

	Measure cm	
●	165x110x170h	
▲	-	
■	175x130x190h	

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA **ESTRAIBILE**
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **REMOVABLE BOWL**



МІХ - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежей оснащена автоматическим подъемным и фиксирующим механизмом. Конструкция привода дежи позволяет снизить уровень шума и не требует обслуживания. Две рабочие скорости спирали обеспечивают однородность и высокое качество теста. Корпус машины изготовлен из толстостенной крашеной стали. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию.



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA ESTRAIBILE

L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici

Three motors - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers

	ME80	ME130	ME160	ME200	ME250
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	80	130	160	200	250
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	50	80	100	125	150
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	142	216	273	326	368
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	100	100
Consumo Tot / Power Consumption	6.1	7.2	7.75	9.7	12.2
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3
Macchina cm / Dimension cm	165x95x125h	175x103x135h	185x108x135h	189x112x137h	195x115x137h
Peso Kg / Weight kg	810	894	940	1.200	1.250
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	 	 	 	 	 

CARRELLO SUPPLEMENTARE PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE EXTRA BOWL / TROLLEY

	CE80	CE130	CE160	CE200	CE250
Macchina cm / Dimension cm	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h	106x103x91h	113x104x91h
Peso Kg / Weight kg	190	210	270	340	370
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	 	 	 	 	 

 Pallet in legno
Wooden pallet

 Pallet + cartone
Carton on Pallet

 Gabbia in legno
Wooden crate

	Measure cm
	195x120x145h
	-
	205x130x150h

	Measure cm
	210x125x150h
	-
	220x135x160h

	Measure cm
	110x100x100h
	-
	120x110x110h

	Measure cm
	120x110x105h
	-
	130x120x115h

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
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
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

<https://bassanina.nt-rt.ru> || bno@nt-rt.ru