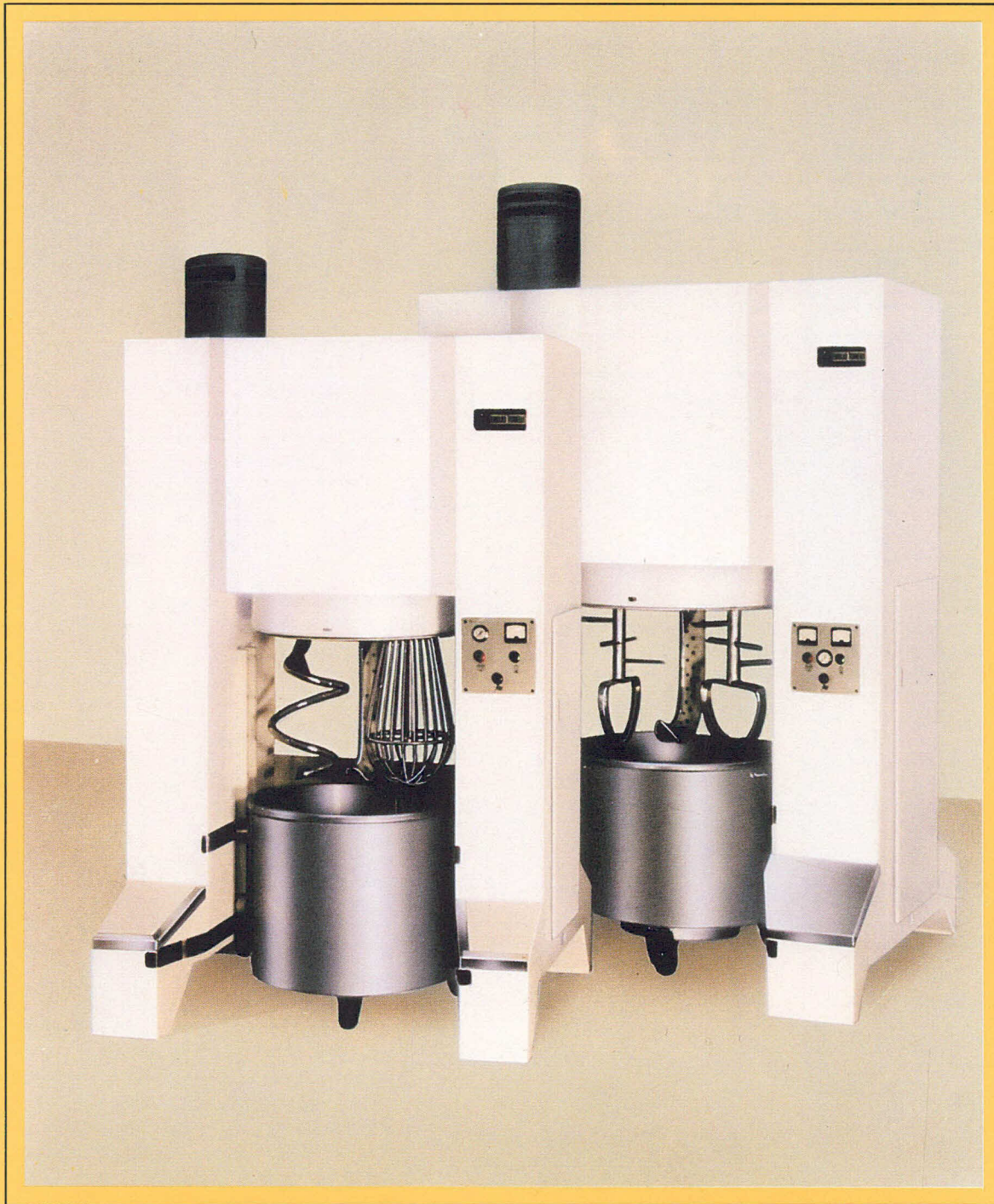
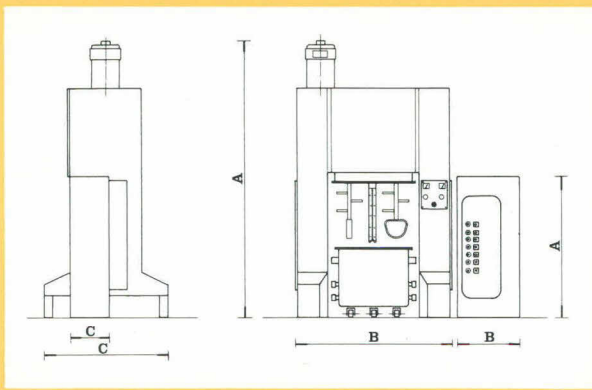


TONELLI

Lt. 400 - 600

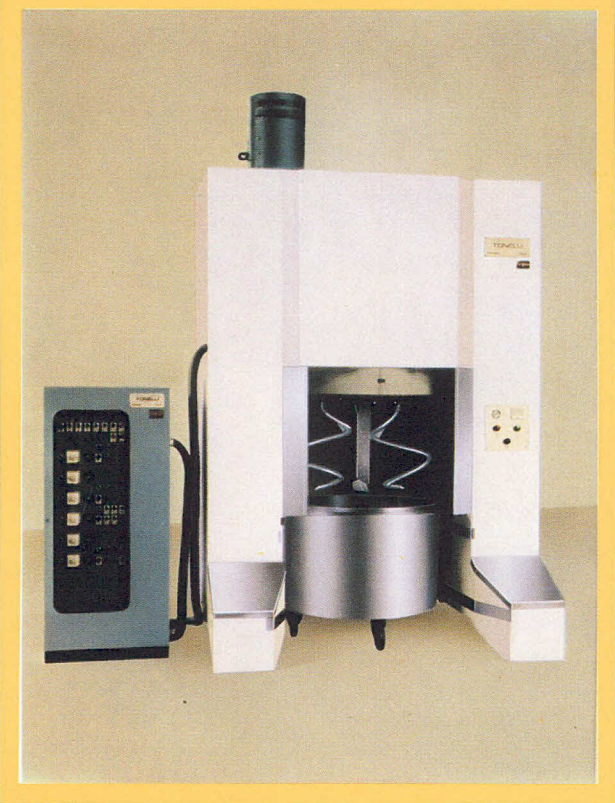


UNIVERSAL 2000



Modello	Dimensioni in mm.			Pesi in Kg.		Potenze in Hp.			Consumo aria in lt. A 1 atm.
	A	B	C	Netto	Lordo	Motore princ.	Motore soll.	Compr.	
400 lt.	3500	1890	1580	3180	4000	11,5-35 cont.	5,5	—	800
600 lt.	3950	2370	2020	4250	5050	20-60 cont.	5,5	—	1000
Quadro elett.	1800	800	500	220	—	—	—	—	—

N.B Pressione in linea min. 2 atm. - Pression en ligne min 2 Atm - Presión en línea min 2 atm
Pressione in linea max. 8 atm. - Pression en ligne max. 8 Atm - Presión en línea max 8 atm



I modelli da lt. 400 e 600 delle TURBO IMPASTATRICI ULTRA RAPIDE UNIVERSAL 2000, sono stati costruiti per le grandi produzioni anche e particolarmente di impasti duri (per rotativa, siringa, tagliafilo, ecc. ecc.).

Ovviamente le macchine sono idonee anche alla lavorazione di impasti leggeri o battuti o liquidi.

Nella produzione delle paste frolle, la nostra tecnologia consiste nel lavorare le creme con pressione di aria e quindi averne il massimo sviluppo e poi mescolare la farina con velocità lenta e con grande potenza meccanica.

I risultati di questo concetto tecnologico sono:

- un tempo complessivo di lavorazione molto basso (sulla base dei 6/8 minuti primi per impasto);
- un prodotto di qualità decisamente superiore.

Anche su questi modelli sono possibili tutte le applicazioni per le alimentazioni automatiche degli ingredienti.

Questi modelli possono lavorare con pressione di aria, ma sono sempre privi di compressore, dovendo essere allacciati all'impianto del cliente.

Possibilità di lavorare con vuoto spinto.

The heavy duty Tonelli 400 and 600 litre vertical mixers, with stainless steel wheel-out bowls, have been designed for the large scale production of a wide range of products including biscuit doughs for rotary moulding, short paste and heavy cake mixes, which all require high power at slow mixing speeds, as well as for creams and light batters which demand high mixing speeds.

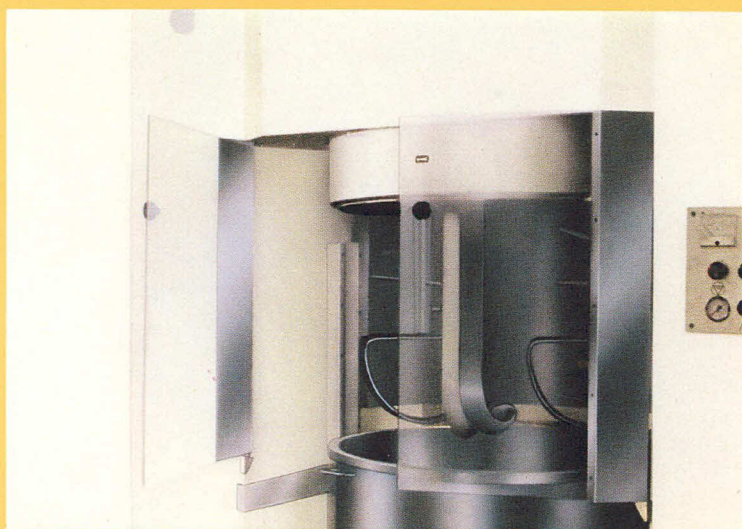
By using compressed air these machines can also be used as pressure whisks to give greater product volume in less mixing time for creams and batters

- These large mixers are fitted with 2 easily detachable planetary beaters or whisks plus a very efficient scraper. This ensures very rapid mixing and in many cases a mixing cycle of only 6-8 minutes.

- The easily adjustable control panel, which can be specially designed to meet customers requirements, gives accurate control over all stages of the mixing process in respect of both speed and mixing time. Most of these larger machines are supplied with equipment which gives phased automatic feeding of both the liquids and the dry ingredients

When operating as a pressure whisk the compressed air is drawn from the customers supply.

Special models for mixing under vacuum are also available.



PARTICOLARE PROTEZIONE ANTINFORTUNISTICA
SPECIAL PROTECTION AGAINST ACCIDENTS
BESONDERER UNFALLVERHÜTUNGSSCHUTZ

Die 400 und 600 Liter TURBO-PLANET-DRUCKSCHLAGMASCHINE sind zur Grossproduktion von festen Kuchenteigen (Formen-Spritzgebäck- und Schnittgebäckteige) konstruiert. Jedoch sind sie auch für leichte Teige und Biskuitmassen geeignet Biskuitmassen können im althergebrachten Verfahren mit Luftdruck und hoher Geschwindigkeit aufgeschlagen werden, danach kann im langsamen Gang Mehl untergemischt werden. Durch den hohen Luftüberdruck sind die Aufschlagzeiten halbsolang wie in üblichen Aufschlagmaschinen.

Die Maschine wird über eine Schaltpult geregelt, welches auch eine Beschickungsanlage steuern kann.

Die Modelle 400 und 600 Liter können mit Luftdruck arbeiten, werden aber ohne Kompressor geliefert. Sie können auch unter Vakuum arbeiten.