

**MOD : PBP-40/T2V**

**Production code : BR40D**

## PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS AMASADORAS A DOBLE BRAZO

# ERACLE



**FR** Machines indispensables dans les boulangeries, les pâtisseries, l'industrie de la confiserie et dans les pizzerias. Le système à bras plongeurs favorise l'oxygénation du produit, limite son réchauffement et facilite la distribution régulière des ingrédients en suspension comme les fruits confits et les fruits secs.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- La cuve et les bras plongeurs sont en aciers inoxydables. La machine est équipée de roues afin de faciliter son déplacement
- Le travail synchronisé des deux bras plongeurs reproduit exactement le travail des bras de l'homme en favorisant l'oxygénation de la pâte sans la réchauffer
- L'ajout d'ingrédients durant le pétrissage est facilité grâce au passage incliné approprié situé sur la protection en plexiglass transparent. La grille d'aération supérieure garantit une température constante durant le pétrissage
- Les bras se mettent en mouvement grâce à des engrenages hélicoïdaux à bain d'huile qui tournent dans le sens des aiguilles d'une montre

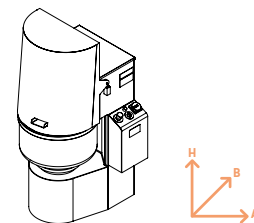
**ES** Máquinas indispensables en panificadoras y pastelerías, en la industria de la confitería y en pizzerías.

El sistema amasador de brazos a inmersión, promueve la oxigenación del producto limitando su calentamiento y facilitando la distribución regular de ingredientes en suspensión como frutas confitadas y frutos secos.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El recipiente y los brazos a inmersión son de acero inoxidable. La máquina está equipada con ruedas para facilitar su movimiento
- El trabajo sincronizado de los dos brazos a inmersión simula plenamente el trabajo de los brazos humanos, favoreciendo la oxigenación de la masa sin sobrecalentarla
- La adición de ingredientes durante el procesamiento se ve facilitada por la ranura especial con corredera colocada en la protección de plexiglas transparente. La rejilla de ventilación superior garantiza una temperatura constante durante el procesamiento
- Los brazos se mueven mediante engranajes helicoidales en baño de aceite que giran en sentido horario

| MODÈLE<br>MODELO | DIM. EXT.<br>AxBxH cm | DIM. CUVE<br>DIM. RECIPIENTE<br>Ø cm | VITESSE<br>VELOCIDADES | POIDS<br>PESO<br>kg | PUISSANCE<br>POWER<br>kW |
|------------------|-----------------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|
| ERACLE 50        | 65x77x145             | 54x33 (68 l)                         | 2                      | 400                 | 1,5                      |
| ERACLE 60        | 65x77x145             | 56,7x34 (80 l)                       | 2                      | 415                 | 2,2                      |
| ERACLE 80        | 75x90x166             | 65,5x41 (140 l)                      | 2                      | 625                 | 3,1                      |
| ERACLE 100       | 76x92x167             | 68,5x42 (175 l)                      | 2                      | 630                 | 3,1                      |



### QUANTITÉ DE PÂTE MAX. CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA

|            |        |
|------------|--------|
| ERACLE 50  | 50 kg  |
| ERACLE 60  | 60 kg  |
| ERACLE 80  | 80 kg  |
| ERACLE 100 | 100 kg |

### Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MIN. 55%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 55% COMO MINIMO)

|            |       |
|------------|-------|
| ERACLE 50  | 32 kg |
| ERACLE 60  | 38 kg |
| ERACLE 80  | 51 kg |
| ERACLE 100 | 64 kg |



**VOLTAGE STANDARD:**  
**VOLTAJE ESTANDAR:**  
400Vac 3 50Hz