



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

**IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA FISSA
SPIRAL KNEADER MACHINES WITH FIXED HEAD**



Made in Italy

3000 R422 REVOLUTION



TECNOASTEPAN GROUP SRLS

Prov.le Martano-Otranto, 71
73020 Carpignano Salentino (Lecce) ITALY

+39 0836.1904598 +39 324.8140713

commerciale@tecnoastepangroup.com
assistenza@tecnoastepangroup.com

www.tecnoastepangroup.com

Tecnoastepan Group Tecnoastepan

dal 1938

FARINELLI
DIVISIONE MACCHINE

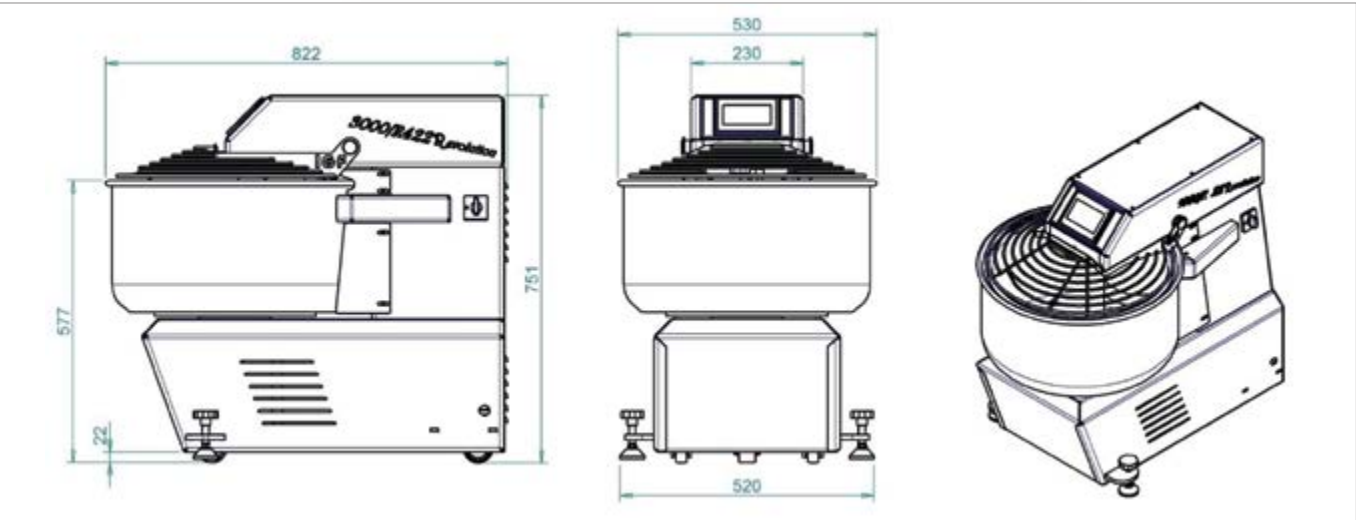
IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA FISSA / SPIRAL KNEADER MACHINES WITH FIXED HEAD

Mod. 3000 R422 REVOLUTION



- Questa macchina per PROFESSIONISTI DEL SETTORE PIZZERIA E PANIFICAZIONE, appositamente progettata per impasti ad alta idratazione, incorpora tutte le caratteristiche che hanno determinato il grande successo della serie 3000:
- Nuova vasca da 50 litri con bordo inferiore con arrotondatura ampiamente maggiorata.
 - Nuova frusta precisamente sagomata in relazione al bordo arrotondato della vasca.
 - Nuovo spaccapasta, ancora più robusto, montato inclinato rispetto al frontale della macchina, regolabile in inclinazione di taglio dell'impasto, in altezza e distanza dalla frusta.
 - Potenziamento della motorizzazione della frusta con motore da 2.2Kw che consente di raggiungere una velocità di 238 battute.
 - Giri frusta 119 in 1° velocità e 238 in 2° velocità con giri vasca regolabili in continuo da 5.2 a 14, per impasti ad alta idratazione.
 - Sonda termica a contatto dell'impasto, alloggiata nello spaccapasta, con soglia di allarme.
 - Inverter di azionamento del motore della vasca per un preciso controllo del numero di battute della frusta (variando la velocità di rotazione della vasca varia sensibilmente il numero di battute della frusta sull'impasto).
 - Display touch screen a colori e PLC (controllo computerizzato) per tutta la gestione della macchina che ne consentono il funzionamento manuale o automatico con azionamento temporizzato delle due velocità della frusta, regolazione della velocità della vasca con inversione temporizzata, visualizzazione in tempo reale della temperatura dell'impasto con soglia di allarme impostabile e diagnostica completa.
 - Illuminazione led dell'impasto comandata dal display.
 - Memorizzazione e gestione intuitiva di oltre 200 ricette che consentono una rapida impostazione della macchina per la lavorazione di prodotti diversi (pizza al piatto, in teglia, in pala, ecc..).

- This machine for PROFESSIONISTS OF PIZZERIA & BAKERY SECTOR, specifically created for high hydration dough, embodies all the features which determined the success of the serie 3000:
- New bowl with capacity 50 kilos with an increased rounded lower edge.
 - New hook precisely forged in relation with the rounded lower edge of the bowl.
 - New dough-cutter, even more sturdy, assembled inclined respect to the frontal part of the machine, adjustable on the inclination in which it cuts the dough, on height and on distance from the hook.
 - Strengthening of whip's motorization with 2,2 Kw engine which allows to get a speed of 238 rpm
 - Whip rounds:119 for the first speed and 238 for the second one with bowl rotation continuously adjustable from 5,2 up to 14, for high hydration dough.
 - Thermal probe, in contact with the dough, placed in the pasta cutter, with alert threshold.
 - Inverter to activate the bowl engine for a precise control of whip rounds number (varying the bowl rotation speed, the number of rounds per minute of the whip changes).
 - Coloured touch screen display and PLC (computer control) to manage all the machine's functions, with manual or automatic options with the timed drive of the 2 speeds of the whisk, regulation of the bowl speed with timed inverse rotation, live visualization of the dough temperature with settable alert threshold and complete diagnostics.
 - Led lightening of the dough controlled by the display.
 - Intuitive storage and managing of more than 200 recipes which allows to have a quick machine setting to work with several kind of products (pizza al piatto, in teglia, in pala, ecc ..).



Dati tecnici - Technical specifications	
Vasca inox bordo arrotondato Stainless steel bowl with rounded lower edge	Ø 50 x h 27 cm - 50 Litri
Frusta forgiata in acciaio inox Forged stainless steel whisk	Sezione Ø 30 mm Diametro 180 mm Giri/min. 1° velocità = 119 Giri/min. 2° velocità = 238
Motore trifase 2 velocità per frusta Triphase Engine 2 speeds for the whisk	Kw 1,5/2,2 400 V 50 Hz
Motore trifase per vasca Triphase Engine 2 for the bowl	0.37 Kw 400 V 50 Hz
Inverter	400V 50/60Hz 0,75 kW
Display touch screen	4,3" 65536 colori
Peso senza imballo (circa) Weight without packaging	135 Kg



Quadri comandi elettronici
Electronic control panels