



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

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



Made in Italy

3000



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



Quadri comandi elettronici con doppio timer di programmazione e azionamento di inversione temporizzata vasca.
Electronic control panels - double timer for programming and timed bowl reverse enabling control



Questa macchina, ultra compatta, è stata appositamente progettata, con la consulenza di maestri pizzaioli, per le esigenze specifiche delle pizzerie e dei panifici che richiedono delle impastatrici professionali che possano lavorare piccole e medie quantità di impasto (da 1 a 38 kg la 3000/S38) con elevato numero di battute della frusta per una migliore idratazione dell'impasto.

LE CARATTERISTICHE SALIENTI DI QUESTA MACCHINA SONO LE SEGUENTI:

- Elegante ed innovativo il suo design che non passa certo inosservato.
- Resistente e silenziosa (max 60dB) grazie alla meccanica compatta e alla speciale conformazione del telaio in acciaio.
- Doppio motoriduttore a bagno d'olio per l'azionamento indipendente della rotazione della vasca da quello della frusta.
- Doppia velocità della frusta.
- Rotazione della vasca con pulsante di controllo manuale per facilitarne lo svuotamento.
- Funzionamento automatico della macchina con scheda elettronica di controllo a doppia temporizzazione (per le due velocità della frusta) con comandi comodi e accessibili sul frontale della testa.
- Inversione di rotazione della vasca per consentire una migliore raccolta dell'impasto nella fase iniziale di lavorazione.
- Sistema di plurirotazione combinata della frusta forgiata con una appropriata sagomatura per ottenere un impasto omogeneo a temperatura ottimale di 23÷28°C.
- Avvolgenti rulli guida pentola per evitare la flessione della vasca.
- Griglia di protezione pentola in acciaio inox con sagomatura antigoccia ed apertura frontale per consentire l'aggiunta degli ingredienti.
- Bloccaggi laterali al basamento per stabilizzare l'impastatrice durante il processo lavorativo.
- Solide ruote a scomparsa nel telaio per un rapido riposizionamento della macchina sotto ai banchi di lavoro o in altro luogo desiderato.
- Impianto elettrico con comandi in bassa tensione, protezione termica dei motori e interruttore d'emergenza a fungo.

* ALIMENTAZIONE MONOFASE 207-253 V 50/60Hz. Massima capacità di impasto kg 30 con idratazione maggiore del 65%.

This ultra compact machine has been specially designed with the help of master pizza chefs for the special needs of pizza parlours and bakeries requiring professional kneading machines that can work small and medium quantities of dough (starting from a few kilograms) with a high rpm of the spiral hook for a better hydration of the dough.

THE DISTINCTIVE FEATURES OF THIS MACHINE ARE:

- Elegant and innovative design that certainly doesn't go unnoticed.
- Strong and silent (max. 60dB) thanks to the compact mechanism and special shape of the steel support frame.
- Double reduction gearbox in an oil bath with independent drives for bowl and hook rotation.
- Two-speed spiral hook.
- Reverse bowl rotation to improve dough pick-up during the initial kneading phases and to increase oxygenation.
- Automatic machine operation controlled by a circuit board with dual timer (for the two hook speeds) with easy to use and accessible controls mounted on the front of the head.
- Bowl rotation with manual control button for easy emptying.
- Combined multi-rotation system of the forged spiral hook, appropriately shaped to obtain a homogeneous dough at the optimum temperature.
- Wrap-around pan guide rollers to prevent the bowl from flexing.
- Pan protection grill in stainless steel with anti-drip profile and front opening to allow other ingredients to be added.
- Lateral base anchors to stabilise the kneading machine during the kneading process.
- Solid wheels that retract into the frame for rapid positioning of the machine under the worktop or anywhere else.
- Electrical system with low voltage controls, thermal protection of the motors and emergency stop button.

* SINGLE-PHASE POWER SUPPLY 207-253 V 50/60Hz. Maximum dough capacity 30 kg with hydration greater than 65%.

Dati tecnici Technical specifications	3000/S382 (L.40)	3000/S38MI (L.40) * inverter	3000/S422 (L.50)
Vasca inox bordo arrotondato / Steel bowl	Ø cm. 45xh26	Ø cm. 45xh26	Ø cm. 50xh27
Spirale in acciaio inox / Spiral of stainless steel	Ø mm. 25	Ø mm. 25	Ø mm. 30
Motore trifase 2 velocità per spirale / Three-phase motor 2-speed	Kw 1.85/1.25 V400-Hz50	Kw 1,5 V230-Hz50*	Kw 1.85/1.25 V400-Hz50
Motore trifase per vasca Three-phase motor for bowl	TRIFASE Kw 0.37 V400-Hz50	MONOFASE Kw 0.37 V230-Hz50	TRIFASE Kw 0.37 V400-Hz50
Larghezza / Width	cm. 49	cm. 49	cm. 53
Profondità / Depth	cm. 80	cm.80	cm. 83
Altezza / Height	cm. 75	cm. 75	cm. 75
Peso (circa) / Weight	Kg. 121	Kg. 121	Kg. 126

Caratteristiche Tecniche: Testa fissa - due motori - due velocità - comandi a V. 24 - termiche salvamotore - timers su entrambe le velocità (no 3000/S38MI)
Technical Features: Fixed head - two motors - two speeds - 24 V. controls - thermal motor protection devices - timers on both speeds (not 3000/S38MI).