



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI
DOUBLE ARM MIXES



Made in Italy

TUFF 45, 55, 65, 95



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

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI / DOUBLE ARM MIXES

Mod. TUFF 45, 55, 65, 95



TUFF 45



Pannello di controllo TUFF
Control panel TUFF



Pannello di controllo TUFF 2T.
Control panel TUFF 2T.



Pannello di controllo TUFF INV.
Control panel TUFF INV.

Le impastatrici a bracci tuffanti **TUFF** sono macchine che garantiscono alta qualità del prodotto finito, grazie al movimento dei due bracci, che ossigenano l'impasto e riducono al minimo il surriscaldamento dello stesso. Le impastatrici tuffanti TUFF sono dotate di sistema di funzionamento tradizionale con motore auto frenante e sono disponibili per capacità impasto dai 46 ai 155 kg.

Sono tutte dotate di struttura in acciaio verniciato, vasca fissa, vasca e bracci in acciaio inox, riparo in AR e ruote. Gli ingranaggi sono in bagno d'olio. Gli alberi in movimento sono montati su cuscinetti a sfera. Su richiesta è disponibile una gamma di colori per chi vuole abbinare la massima efficienza ad un design innovativo ed accattivante.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio verniciato su ruote
- Vasca fissa in acciaio inox di grosso spessore
- Riparo in AR trasparente e acciaio
- Bracci impastatori in inox e parte superiore in ghisa, di cui uno sollevabile in altezza
- Ingranaggi in bagno d'olio
- Nr. battute/minuto di serie: min. 40 – max. 60
- GIRI MINUTO: min. 5 – max. 14 (VASCA)
- Voltaggio di serie: 400/3 ph/50 Hz

TUFF double arm mixers are machines that guarantee high quality of the finished product, thanks to the movement of the two arms, which incorporate oxygen into the dough and reduce overheating to a minimum. TUFF double arm mixers feature a traditional operating system with two-speed self-braking motor and come in capacities from 46 to 155 kg. They feature painted steel frames, fixed bowl, stainless steel bowl and arms, AR guard and wheels. Gears are in oil-bath. The moving shafts are installed on ball bearings. On request the Tuff mixer can be supplied with one or two timers. This mixer also comes in a range of colors for people who want to combine maximum function with an innovative and appealing design.

TECHNICAL FEATURES

- Structure of painted steel mounted on wheels
- Fixed bowl of inox steel
- Bowl guard of transparent AR and steel
- Mixing arms of inox steel and upper part of cast-iron; one arm adjustable in height for all models
- Gears in oil-bath
- Standard no. of beats/minute for all models: min. 40 – max. 60
- RPM: min. 5 – max. 14 (BOWL)
- Standard voltage: 400/3 ph/50 Hz

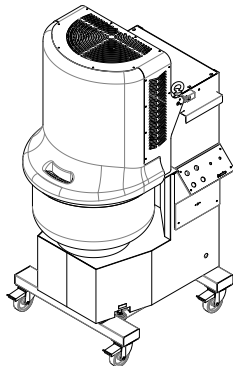
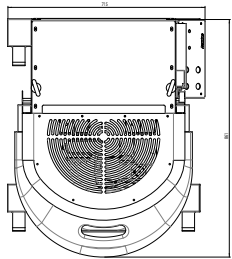
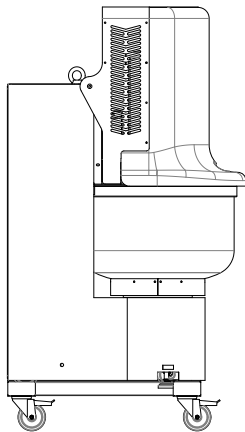
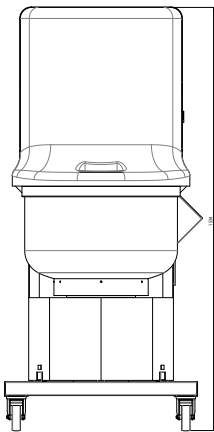
TUFF 55



TUFF 65



TUFF 95



Dati tecnici - Technical specifications		TUFF 45	TUFF 55	TUFF 65	TUFF 95
Capacità impasto * / Dough capacity *	Kg	46	57	64	100
Capacità farina (min-max) * Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 2 Max. 27	Min. 2 Max. 32	Min. 2 Max. 38	Min. 5 Max. 48
Volume Vasca / Bowl volume	Lt	67	81	95	145
Diametro Vasca / Bowl diameter	mm	540	550	550	680
Altezza vasca / Bowl height	mm	292	342	390	400
Dimensioni WxDxH / Dimensions WxDxH	cm	65x87x133	65x88x140	65x87x142	81x107x164
Peso / Weight	Kg	296	299	300	489
Velocità / Speed mod. TUFF/2T	nr.	2	2	2	2
Beats/min. (min-max) mod. TUFF/2T/INV	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60
Potenza / Power TUFF	kW	1,5/2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	2 / 3,2

*Average capacity with 50-55% water - Capacità media con 50-55% di acqua