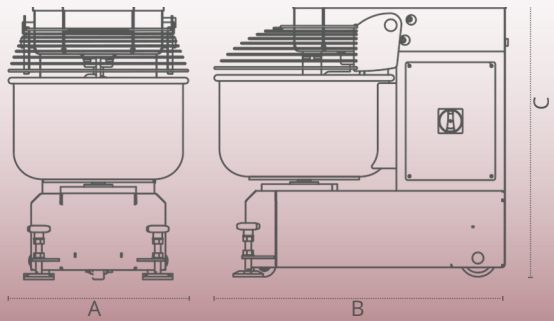


# FLAT LINE

DATI TECNICI  
TECHNICAL SPECIFICATIONS  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS



1 motore/1 motor 230V | 50-60Hz | 1Ph

| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modelo | Capacità impasto<br>Dough capacity<br>Capacité de pâte<br>Capacidad de masa<br>kg | Capacità farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>Capacidad de harina<br>kg | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>Volumen cuva<br>lt | Potenza motore<br>Motor power<br>Puissance du moteur<br>Potencia motore<br>kw | Velocità<br>Speed<br>Vitesse<br>Velocidad | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------|---------|
|                                      |                                                                                   |                                                                                      |                                                                        |                                                                               |                                           |                                       | A<br>cm                                             | B<br>cm | C<br>cm |
| FLAT 30                              | 30                                                                                | 16                                                                                   | 45                                                                     | 3                                                                             | 50/300                                    | 165                                   | 48                                                  | 80      | 85      |
| FLAT 40                              | 40                                                                                | 22                                                                                   | 55                                                                     | 3                                                                             | 50/300                                    | 167                                   | 54                                                  | 85      | 85      |

\*Capacità di impasto calcolata su un'idratazione del 60% / \*Dough capacity calculated on a 60% hydration / \*Capacité de pâte calculée sur 60% d'hydratation / \*Capacidad de masa calculada sobre una hidratación del 60%



FLAT 30



FLAT 40

I

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità di impasto da 30 a 40 kg.
- Macchina semplice, robusta e affidabile studiata per contenere i costi garantendo ottime prestazioni.
- Con motore monofase con inverter.
- Velocità 50/300 rpm.
- Spirale rinforzata, vasca pane, spezza pasta calibrato.
- Pannello comandi nella parte superiore della macchina.
- Ruote a scomparsa di serie.
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza. - Riparo in acciaio su tutta la gamma.
- Trasmissione su cuscinetti a sfera pre-lubrificati.
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.
- Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.
- Colori standard: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (altri colori su richiesta).

EN

## TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Mixing capacity from 30 to 40 kg.
- A simple, robust and reliable machine designed to ensure optimum performance.
- With single-phase motor with inverter.
- Speed 50/300 rpm.
- Reinforced spiral, bread bowl, calibrated dough cut column.
- Control panel at the top of the machine.
- Retractable castors.
- High resistance stainless steel bowl, spiral arm and breaking bar.
- Stainless steel safety guard.
- Pre-lubricated ball bearing transmission.
- Non-toxic powdered epoxy certified coating.
- Electrical system and safety devices realised in accordance with CE regulation.
- Standard colors: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (other colros upon request).

F

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Capacité de pâte de 30 à 40 kg.
- Avec moteur monophasé avec onduleur.
- Vitesse 50/300 rpm.
- Spirale renforcée, bol à pain, colonne de coupe calibrée de pâte.
- Panneau de commande en haut de la machine.
- Roues escamotables.
- Cuve, spirale, soc diviseur en acier inoxydable hautement résistant.
- Grille de protection en acier inoxydable.
- Système de transmission à roulements à bille lubrifiés par bain d'huile.
- Peinture réalisée en poudre époxy spéciale alimentaire.
- Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes.
- Couleurs standards: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (autres coloris sur demande).

ES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado de 30 a 40 kg.
- Con motor monofásica con inductor.
- Velocidad 50/300 rpm.
- Espiral reforzada, bol de pan, columna central calibrada. - Panel de control en la parte superior de la máquina.
- Ruedas estándares.
- Cueva, espiral, protección de acero inoxidable de alta resistencia.
- Protección de artesanía de acero en toda la gama.
- Transmisión mediante cojinetes de esfera prelubricados.
- Pintado con polvos epoxídicos atóxicos para alimentos.
- Instalación eléctrica y dispositivos de seguridad según normas CE.
- Colores de serie: Rosso rubino, Nero profundo, Bianco puro (otros colores a pedido).