

MIXERS LINE

TUFF 40-50-60-80-100-120-160

## Impastatrici a bracci tuffanti

Double-arm mixers

**La Regina  
tra le  
impastatrici**  
The Queen among  
mixers



**ARTEBIANCA**

*Food specialist*

[www.artebianca.org](http://www.artebianca.org)

Bakery and pastry equipment

## Impastatrici a bracci tuffanti

## Double-arm mixers

B a k e r y   a n d   p a s t r y   e q u i p m e n t



TUFF 50

Impastatrice con sistema a bracci tuffanti che garantisce una maggiore ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso.

Bracci mobili di cui uno regolabile in altezza. Struttura della macchina in acciaio verniciato di grosso spessore.

Vasca, bracci e griglia in acciaio inox speciale. Ingranaggi di trasmissione dei bracci in ghisa speciale, immersi in bagno d'olio.

Alberi in movimento montati su cuscinetti a sfera. Motore a due velocità e dotato di freno (40-60 battute/minuto).

Uno o due timer disponibili su richiesta.

Macchina montata su ruote.

Conformità alle norme CE.

*Mixer with double-arm system granting dough oxygenating and reducing dough heating.*

*Mobile arms; one adjustable in height.*

*Machine structure in painted steel of big thickness.*

*Bowl, arms and guard in special stainless steel.*

*Arms drive gears in special cast iron in oil bath.*

*Working shafts mounted on ball bearings.*

*Motor with two speeds and brake (40-60 beats/minute).*

*One or two timers available upon request.*

*Machine fitted on wheels.*

*Conformity to EC norms.*

## DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	TUFF 40	TUFF 50	TUFF 60	TUFF 80	TUFF 100	TUFF 120	TUFF 160
<b>Dimensioni - Dimensions</b>	cm. 61x86x134h	cm. 61x86x137h	cm. 61x86x144h	cm. 73x105x165h	cm. 73x105x170h	cm. 103x112x185h	cm. 103x112x192h
<b>Peso netto - Net weight</b>	Kg. 290	Kg. 340	Kg. 350	Kg. 541	Kg. 560	Kg. 710	Kg. 735
<b>Potenza - Power</b>	Kw. 1,5 / 2,2	Kw. 1,5 / 2,2	Kw. 1,5 / 2,2	Kw. 2 / 3,2	Kw. 2 / 3,2	Kw. 2,5 / 4,0	Kw. 2,5 / 4,0
<b>Capacità impasto Dough capacity</b>	Kg. 40	Kg. 50	Kg. 60	Kg. 80	Kg. 100	Kg. 120	Kg. 150
<b>Volume vasca - Bowl size</b>	lt. 63	lt. 75	lt. 87	lt. 140	lt. 160	lt. 175	lt. 230
<b>Ø Vasca - Bowl diameter</b>	mm. 540	mm. 540	mm. 550	mm. 680	mm. 680	mm. 720	mm. 830
<b>H. bordo vasca - Bowl height</b>	mm. 316	mm. 342	mm. 392	mm. 400	mm. 442	mm. 440	mm. 460
<b>Velocità - Speeds</b>	nr. 2	nr. 2	nr. 2	nr. 2	nr. 2	nr. 2	nr. 2
<b>Timer - Timer</b>	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.  
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

ARTEBIANCA

Food specialist

www.artebianca.org