

VIS-R Line



VIS-R Line

Impastatrici a spirale rinforzate con vasca fissa

Reinforced spiral mixers with fixed bowl

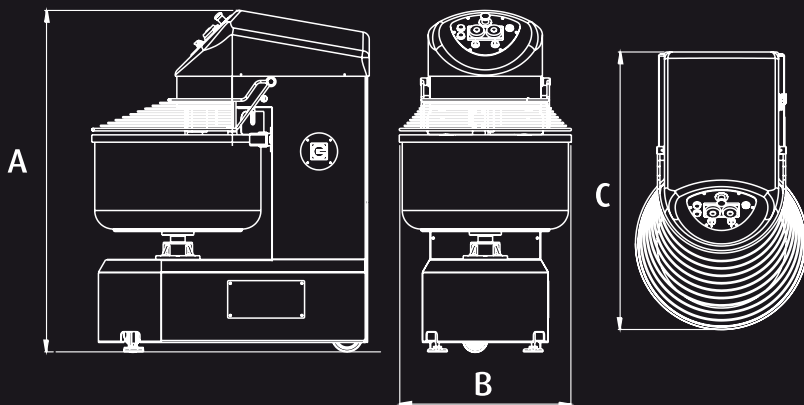
60 • 80 • 120 • 160 • 200 • 250



Doppia trasmissione spirale
Double spiral transmission



Piantone dritto
Straight breaking column



La linea **VIS-R** è stata ideata per offrire il massimo rendimento produttivo nel minor tempo e con minimo ingombro, permettendo di mescolare impasti più duri grazie alla doppia trasmissione spirale, al motore rinforzato e al piantone senza piedini. Le impastatrici della linea **VIS-R** sono in grado di impastare anche piccole quantità d'impasto, mantenendo limitato l'aumento della temperatura della pasta. La costruzione solida e robusta e l'ottima potenza di trasmissione tramite cinghie permette alla macchina di impastare tutti i tipi di impasto, inclusi il pane o la pizza e ne permette un utilizzo silenzioso che richiede poca manutenzione. Questa linea è dotata di due motori e di una protezione mobile anti-urto in PMMA trasparente o in alternativa, di griglia in acciaio inox o di riparo chiuso in ABS. Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 45% con farina europea e per un uso artigianale (1 turno al giorno).



The **VIS-R** line has been designed to offer the maximum production output in the best possible time, while occupying minimum space and allowing to knead stiff dough thanks to the double spiral transmission, the reinforced motors and the breaking bar without feet. The **VIS-R** spiral mixers can also knead small quantities of dough, with limited increases in the temperature of the dough. The solid and sturdy construction, together with the excellent transmission power obtained by a system of belts, allows this mixer to knead all types of dough (with an hydration greater than 45% with European flour and an artisan use, 1 shift per day) assuring a silent use with a very little maintenance. This line is fitted with two motors and a shockproof mobile bowl protection in transparent PMMA or, as an alternative, a stainless steel grid or a closed ABS mobile bowl cover.



La línea **VIS-R** ha sido proyectada para ofrecer el mayor rendimiento productivo, en menor tiempo y con el mínimo de estorbo, permitiendo mezclar masas más duras gracias a la doble transmisión espiral, al motor reforzado y al eje central sin pies. Las amasadoras de la línea **VIS-R** tienen la capacidad de amasar incluso pequeñas cantidades de masa, manteniendo de todas maneras limitada la temperatura de la masa. La construcción sólida y robusta y la óptima potencia de transmisión a través de las correas, le permite a la máquina amasar todos los tipos de masa, incluso el pan o la pizza (con una hidratación superior al 45% con harinas europeas y un uso artesanal, 1 turno por día) funcionamiento silencioso y además, requiere poco mantenimiento. Esta línea está dotada de dos motores y una protección móvil de la artesa en plástico transparente PMMA o rejilla de acero inoxidable o protección móvil en ABS.



La ligne **VIS-R** a été conçue pour offrir le meilleur résultat de production dans le plus bref temps et avec un encombrement minimum, en permettant de mélanger des pâtes dures grâce à la double transmission spirale, au moteur renforcé et au pivot droit sans pieds. Les pétrins de la ligne **VIS-R** peuvent mélanger même petites quantités de pâte, en gardant toutefois limitée la hausse de la température de la pâte. La construction solide et robuste et l'excellente puissance de transmission à travers des courroies permet à la machine de pétrir tous types de pâte, y compris le pain et la pizza (avec une hydratation au-dessus du 45% avec farine européenne et une utilisation artisanale, 1 équipe par jour) en assurant un fonctionnement silencieux qui demande un entretien très limité. Cette ligne est équipée de deux moteurs et d'une protection de cuve mobile transparent antichoc en PMMA ou en alternative d'une grille inox ou d'un capot mobile en ABS.



Линия продукции **VIS-R** призвана обеспечить максимальную производительность в краткие сроки в условиях минимального рабочего пространства. Позволяет замешивать более жесткие тестовые массы, т.к. имеет двойную трансмиссию месильного органа, усиленный мотор, прямой центральный отсекагель. Тестомесы **VIS-R** могут замешивать маленькие объемы теста, не повышая при этом температуру заготовки. Крепкая надежная структура машины, замечательная мощность ременной трансмиссии позволяет использовать тестомес для приготовления всех видов теста, включая хлеб и пиццу. Тестомесы бесшумны и просты в уходе. Снабжены двумя или, на Ваш выбор, решеткой из нержавеющей стали, или закрытой крышкой ABS. Линия предназначена для небольших пекарен (1 смена в день) для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 45%.

Modello / Model		VIS-R 60	VIS-R 80	VIS-R 120	VIS-R 160	VIS-R 200	VIS-R 250
Capacità d'impasto min/max Min/Max dough capacity	Kg	6/60	8/80	12/120	16/160	20/200	25/250
Capacità farina Flour capacity	Kg	36	50	75	100	125	150
Volume vasca Bowl volume	L	117	131	188	266	306	378
Potenza motore spirale Spiral motor power	kW	4.8	5.2	6.2	12	12	12
Potenza motore vasca Bowl motor power	kW	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75	1.1
Dimensioni CxBxA Dimensions CxBxA	mm	1126 x 698 x 1385	1126 x 698 x 1385	1251 x 779 x 1502	1497 x 879 x 1582	1552 x 940 x 1582	1650 x 1035 x 1612
Peso Weight	kg	380	390	545	745	755	805

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto. The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.



LP Group SRL | Via Garziere, 8 - 36010 Zanè - VICENZA - ITALY

ph: +39.0445.31.56.15 | fax: +39.0445.31.46.66 | email: info@lpgroup.it | web: www.lpgroup.it