

Lifter

Single/Double tipper



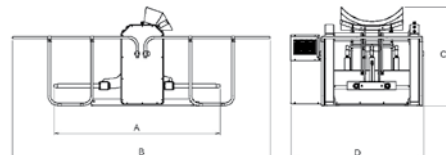
Consiste in una struttura in lamiera di acciaio elettrosaldato appoggiata su una piastra inox che garantisce la sua stabilità. È provvisto di due ribaltatori idraulici che ruotano sullo stesso asse. Lo scopo è consentire il rovesciamento della pasta, proveniente da vasche carrellate di impastatrici mod. VE o RB, in vasche di riposo per la maturazione degli im-pasti o lieviti. Una volta completato il ciclo di maturazione per ottenere lieviti naturali, essi possono essere rovesciati a loro volta nelle vasche carrellate ed introdotti nelle impastatrici e con l'aggiunta di altra farina, acqua ed altro necessario, si può produrre l'impasto finale. Mediante il doppio ribaltatore l'impasto finito può essere ancora rovesciato nelle vasche di tipo sovietico per un eventuale ulteriore riposo prima dell'utilizzo finale.

It is made of a structure in electro-welded steel sheet supported by a stainless steel plate that guarantees its stability. It is equipped with two hydraulic tippers rotating on the same axis. Its goal is tipping dough, coming from wheeled bowls of mixers mod. VE or RB, into rest bowls for the ripening of dough or yeasts. Once the ripening cycle for getting natural leavens is completed, they can be tipped in their turn into the wheeled bowls and put into the mixers and adding more flour, water and what else necessary, you can get the final dough. Thanks to the double tipper the finished dough can still be tipped in the soviet type bowls for a possible further rest before the final use.

Il s'agit d'une structure en tôle d'acier électro-soudée et posée sur une plaque d'inox qui garantit sa stabilité. Il est pourvu de deux renverseurs hydrauliques qui tournent sur leurs propres axes. Le but est de permettre le renversement de la pâte, provenant des bacs sur roulettes des pétrisseuses modèles VE et RB, dans les bacs de repos pour la maturation des pâtes et des levages. Une fois que le cycle est complété pour obtenir les levages naturels, ils peuvent être placés dans les bacs sur roulettes et introduits dans les pétrisseuses et en ajoutant de la farine, de l'eau ou autre on peut produire la pâte finale. Grâce au double renverseur, la pâte finie peut être encore placée dans les bacs de type soviétique pour un ultérieur repos avant l'utilisation finale.

Конструкция изготовлена из электропаяного стального листа, усиленного пластиной из нержавеющей стали, что гарантирует устойчивость. Она оснащена двумя гидравлическими опрокидывателями, вращающимися на одной оси. Целью является перевалка теста из подкатных деж для тестомесильных машин мод. VE или RB в свободные дежи советского периода для расстойки теста или дрожжей. Когда цикл созревания натуральной закваски завершен, содержимое можно перегрузить в подкатные дежи на колесах, поставить их в тестомесильные машины и замесить тесто, добавив муки, воды и всего необходимого. Благодаря использованию двустороннего опрокидывателя, замешанное тесто можно опять перегрузить в дежи советского периода для хранения содержимого вплоть до его использования.

MODEL	A	B	C	D	kw	Weight kg
SINGLE	1865	3050	1160	1480	1,5	600
DOUBLE	1865	3050	1160	1480	1,5	600



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>