

EASY

Impastatrici Planetarie Industriali
Industrial Planetary Mixers



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>



Impastatrici Planetarie Industriali
Industrial Planetary Mixers

EASY IMPASTATRICI PLANETARIE INDUSTRIALI



Le Impastatrici Planetarie Industriali della Linea Easy sono ideali per tutti i tipi di impasto soffici: Salati, Pane e Pizza, Biscotti, Creme, Pan di Spagna.

Esse sono costruite in acciaio di grosso spessore per una garanzia di robustezza ed affidabilità. Gli organi preposti alla trasmissione del moto planetario sono in bagno d'olio.

EASY INDUSTRIAL PLANETARY MIXERS



Easy Industrial Planetary mixers are ideal for all types of soft dough: salted doughs, bread and pizza, biscuits, cream, sponge cake.

They are made in a thickness steel for a guarantee of sturdiness and reliability. All mechanical parts used for the movement of the tools and planetary are in oil bath.



BATTEURS MÉLANGEURS INDUSTRIELLES LIGNE EASY

Batteurs idéales pour tous types de pâtes souples: Salées, Pain et Pizzas, Biscuits, Crèmes, Génoise.

Ils sont construits en acier épais pour une garantie de robustesse et fiabilité. Tous les organes mécaniques préposés au mouvement des ustensiles sont en bain dans la graisse.

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ ПЛАНЕТАРНЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ СЕРИИ «EASY»



Планетарные тестомесильные машины идеальны для всех видов жидкого теста: соленого теста, теста для хлеба и пиццы, теста для печенья, взбивания крема, приготовления бисквита.

Машины серии "easy" изготовлены из нержавеющей стали для гарантии гигиены. Конструкция машины – прочная и надежная, включая все механические детали, используемые для приведения в движение рабочего органа.



Il gruppo di impasto, inserito all'interno di una campana, è composto da due utensili intercambiabili a seconda della ricetta impastata, oltre al raschiatore. Il rapporto del moto planetario tra gli attrezzi e il raschiatore è di 1:4. Avvalendosi di un pratico attacco a baionetta gli utensili possono essere velocemente intercambiati con tempi di sosta brevissimi. La campana, costruita in acciaio inox AISI 304, è dotata alla base, di una speciale guarnizione in silicone alimentare che, mediante un impianto pneumatico, consente la pressurizzazione della vasca durante la fase di lavoro con una pressione di esercizio di 0,8bar, ottenendo così un naturale amalgama di particelle d'aria nell'impasto.

Tale effetto sviluppa una crescita del prodotto sorprendente durante il processo di cottura, consentendo quindi un minor utilizzo di lieviti. A richiesta il sistema può lavorare anche in depressione. Gli ingredienti possono essere inseriti direttamente nella vasca, anche durante la fase di miscelazione, mediante due tubi di alimentazione che possono essere a loro volta collegati a silos per il carico automatico.



The mixture group, housed inside a bell, is composed by two interchangeable tools according to the recipe, in addition to the scraper. The ratio of the planetary motion between tools and scraper is 1:4. Using a practical bayonet connection the tools can be quickly interchanged with very short stopping times. The bell, built in steel AISI 304, is equipped at the base with a special alimentary silicone gasket that, thanks to a pneumatic system, allows to pressurized the bowl during the working process with an operating pressure of 0,8 bar, obtaining, in this way, a natural mixture amalgam of air particles in the dough.

This effect develops a surprising result during cooking allowing, therefore, to work with less yeast. At request the system can work under negative pressure.

The ingredients can be put directly in the bowl, also during the mixing phase, through two feeding tubes that can be connected to silos for automatic loading.



Le groupe de mélange, logé dans la cloche, est composé de deux outils interchangeable selon la recette de la pâte, en plus du racleur. Le rapport du moteur planétaire entre outils et racleur est de 1:4. Se servant d'une attache à baïonnette pratique les ustensiles peuvent être rapidement interchangeables diminuant ainsi les temps d'arrêt.

La cloche, construite en acier inox AISI 304, est munie, à la base, d'une garniture spéciale en silicone alimentaire, qui au moyen d'une installation pneumatique, permet de pressuriser la cuve pendant le travail avec une pression d'exercice de 0,8 bar, obtenant ainsi un amalgame naturel de particules d'air dans le pétrissage. Cet effet développe une croissance surprenante du produit pendant la cuisson et permet de travailler avec moins de levure. Sur demande il est également possible de travailler en dépression.

Les ingrédients peuvent être insérés directement dans la cuve, lors de la phase de mélange, au moyen de deux tuyaux d'alimentation qui peuvent être montés en silo pour le chargement automatique.



Месильная группа состоит из двух сменных рабочих органов в соответствии с рецептурой, а также оснащена скребком. Синхронность планетарного вращения венчиков и скребка – 1:4. Детали трансмиссии, покрытые маслом и служащие для выполнения планетарного вращения, расположены в редукторе понижающей передачи в коробке передач. В коробке передач, изготовленной из стали марки AISI 304, использована специальная силиконовая прокладка для пищевого применения и которая, благодаря пневматической установке, позволяет герметизацию дежи во время работы под давлением в 0.8 бар, получая, таким образом, натуральную амальгаму частиц воздуха в тесте. Данный эффект вызывает удивительное увеличение объема теста во время выпекания, позволяя, таким образом, наименьшее использование дрожжей. По заявке эта система может работать также и с отрицательным давлением.

Ингредиенты могут быть добавлены непосредственно в дежу даже в процессе замеса, с помощью труб питания, которые в свою очередь, могут быть подсоединены к силосу для автоматической загрузки.



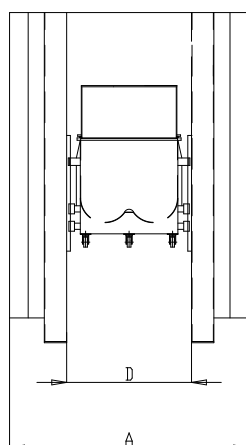
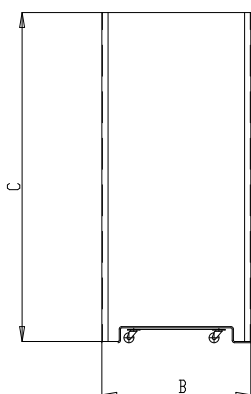
La dotazione standard di utensili della macchina è costituita da una coppia di fruste a fili fini. A richiesta possono essere fornite pale a 2 o 4 lati, spirali per impasti, fruste speciali a fili grossi e il raschiatore. Sempre su richiesta del cliente può essere fornita la vasca con intercapedine con sistema di circolazione dei liquidi a circuito chiuso per il raffreddamento o il riscaldamento degli impasti. La macchina può essere dotata anche di un sistema di lavaggio automatico di fine ciclo. Il quadro elettrico è dotato di inverter per la regolazione delle velocità d'impasto. Il Pannello comandi è costituito da una scheda elettronica con la quale è possibile programmare fino a 10 ricette, mediante la predisposizione delle velocità e dei tempi di impasto.

A richiesta può essere fornito un PLC con un touch-screen, con un software facile ed intuitivo, che permette di gestire anche l'alimentazione automatica degli ingredienti. La salita e la discesa della vasca è automatica e consente il disimpegno totale degli utensili. La grande riserva di potenza e la loro eccezionale robustezza le rendono ideali per un utilizzo industriale.



The standard tools supplied with the mixer are two thin wired whisks. At request we can supply blades with two or four sides, spirals, special thick wired whisks and the scraper. Always at request a bowl with hollow space can be supplied in order to allow a great flexibility both in heating and cooling the dough inside. The machine can be equipped with an automatic washing system at the end of the cycle. The electric board installed on the machine is equipped with inverter for speed regulation. The control panel is formed by an electronic card with which the customer can program up to 10 recipes, through the setting of the speeds and the mixing times.

At request a PLC can be equipped with a touch-screen for storing recipes previously tested. An interface can also be added for the automatic loading of ingredients. The lift and descent of the bowl is automatic allowing the total disengagement of the tools. The huge power reserve and their outstanding sturdiness make them ideal for an industrial use.



MODEL	A	B	C	D	KW	Machine KG	Mixer KG	Mixer liter
Easy 120	1600	900	2250	880	7,5	1.070	65	120
Easy 200	1765	1080	2490	950	10,5	1.830	120	200
Easy 300	1930	1200	2650	1010	15,0	2.470	175	300
Easy 400	2340	1480	2960	1230	22,0	3.350	245	400



L'équipement standard de la machine se compose d'une paire de fouets fines. Sur demande on peut fournir palettes à 2 ou 4 côtés, spirales, fouets spécial à fil lourd et le racleur. Toujours sur demande on peut fournir une cuve avec espacement. Cela offre un grand éventail de réchauffement mais aussi de refroidissement de la pâte à l'intérieur.

La machine peut également être équipée d'un système automatique de lavage de fin cycle.

Le cadre électrique est muni d'un inverter pour le réglage de la vitesse du mélange. Le panneau de commande est constitué par une carte électronique avec lequel il est possible de programmer jusqu'à 10 recettes par la programmation de la vitesse et du temps de mélange.

Sur demande on peut fournir un PLC avec touch-screen et une interface pour charger automatiquement les ingrédients. La montée et la descente de la cuve est automatique et permet le désengagement total des outils.

Grace à la grande réserve de puissance et à leur résistance exceptionnelle ils sont idéals pour une utilisation industrielle.



В стандартный набор месильных органов входят два венчика из тонкой проволоки. По заказу могут быть предоставлены двух или четырехсторонние лопатки, спирали, венчики из плотной проволоки и скребки. Также по заявке клиента может быть предоставлена дежа с рубашкой с системой циркуляции жидкостей в замкнутой цепи, что позволяет охлаждение и нагрев теста. Машина может быть также оснащена системой автоматического мойки в конце цикла работы. Электрическая панель, установленная на машине, оснащена инвертером для регулировки скоростей. Панель управления состоит из электронной платы с помощью которой возможно запрограммировать до 10 рецептов, что в свою очередь возможно благодаря предрасположенности времени и скорости замеса.

По согласованию она также может быть оснащена сенсорным экраном для ввода данных по рецептуре.

Подъем и спуск дежи автоматический и позволяет полное отсоединение рабочих органов.

Большой запас мощности и невероятная прочность делает эти машины идеальными для использования в промышленной области.



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>