

» Rovesciatori

Tilters _ Culbuteurs

Volteadores _ Опрокидыватель

ROV200P _ ROV300P _ ROV400P _ ROV600P _ ROV800P

ROVESCIATORI per vasche da 200, 300, 400, 600 e 800 litri

Utilizzati per rovesciare il contenuto delle vasche su tramogge che alimentano linee di produzione per prodotti di pasticceria.

Possono essere utilizzati per qualsiasi tipo di impasto per pasticceria.

Principali caratteristiche:

- Struttura solida in acciaio inox AISI 304 micro pallinato;
- Altezza massima di rovesciamento 1.300 mm
- Sistema di trasmissione mediante moto-martinetto elettrico;
- Struttura predisposta per fissaggio a pavimento;
- Gabbia di protezione costruita secondo la normativa CE e dotata di porta di accesso controllata da microinterruttore;
- Comando ad azione mantenuta con uomo presente per comandare la macchina;
- Scivolo per indirizzare il prodotto sulla tramoggia di carico;
- Inverter per la gestione delle velocità;
- Rallentamento automatico nella fase terminale della discesa vasca secondo la normativa CE;
- Rallentamento in fase di salita per favorire il corretto svuotamento della vasca;
- Presenza e blocco vasca controllato secondo la normativa CE;
- Controllo automatico di usura della trasmissione;
- Posizione dei comandi per garantire la massima visibilità durante tutte le fasi: sollevamento, rovesciamento e discesa della vasca;
- Paletta raschiante manuale per facilitare lo svuotamento della vasca;
- Alimentazione standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

TILTERS for 200, 300, 400, 600 and 800 litre bowls

Used to pour the contents of the bowl into hoppers that supply production lines for pastry products.

Can be used for any type of pastry product mixture.

Main features:

- Rugged micro-peened AISI 304 stainless steel structure
- Maximum tipping height 1300 mm
- Motor driven cylinder transmission system;
- Structure suitable for fixing to the floor;
- Safety cage manufactured according to EC regulations with micro switch controlled access door;
- Hold-to-run machine controls;
- Chute to direct the product into the hopper;
- Speed control inverter;
- Automatic slowdown during the final stage of the downward movement of the bowl, according to EC regulations;
- Slowdown during lifting movement to ensure that the bowl is emptied correctly;
- Bowl presence and locked position monitored according to EC regulations;
- Automatic transmission wear monitoring;
- Position of controls ensures maximum visibility at all times: lifting, tipping and downward bowl movement;
- Manual scraper blade for easy bowl emptying;
- Standard power supply 400/3/50Hz - 380/3/60Hz.

CULBUTEURS pour cuves de 200, 300, 400, 600 et 800 litres

Ils sont utilisés pour renverser le contenu des cuves sur des trémies qui alimentent des lignes de production de produits pour la pâtisserie.

Ils peuvent être utilisé pour tout type de pâte destinée à la pâtisserie.

Principales caractéristiques :

- Structure solide en acier inox AISI 304 traitée au micro-grenaillage;
- Hauteur maximale de renversement 1 300 mm;
- Système de transmission avec un vérin électrique motorisé;
- Structure disposée pour la fixation au sol;
- Cage de protection construite conformément à la réglementation CE et dotée d'une porte d'accès contrôlée par un microinterruteur;
- Commande à action maintenue pour commander la machine;
- Toboggan pour orienter le produit vers la trémie de chargement;
- Inverseur pour la gestion des vitesses;
- Ralentissement automatique durant la phase terminale de la descente de la cuve conformément à la réglementation CE;
- Ralentissement durant la montée pour favoriser le vidage correct de la cuve;
- Présence et blocage de la cuve contrôlé conformément à la réglementation CE;
- Contrôle automatique de l'usure de la transmission;
- Position des commandes pour garantir la visibilité maximale au cours de toutes les phases: soulèvement, renversement et descente de la cuve;
- Pelle de raclage manuel pour faciliter le vidage de la cuve;
- Alimentation standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.



» Rovesciatori

Tilters _ Culbuteurs

Volteadores _ Опрокидыватель

ROV200P _ ROV300P _ ROV400P _ ROV600P _ ROV800P

VOLTEADORES para cubas de 200, 300, 400, 600 y 800 litros

Utilizados para voltear el contenido de las cubas en tolvas que alimentan líneas de producción para productos de pastelería.

Pueden utilizarse para cualquier tipo de mezcla de pastelería.

Características principales:

- Estructura sólida de acero inoxidable AISI 304 microgranallado;
- Altura máxima de vuelco 1.300 mm;
- Sistema de transmisión por medio de cilindro eléctrico motorizado;
- Estructura predispuesta para la fijación en el suelo;
- Jaula de protección construida según la normativa CE, con puerta de acceso controlada por microinterruptor;
- Mando de acción mantenida con hombre presente para controlar la máquina;
- Rampa para dirigir el producto hacia la tolva de carga;
- Inversor para la gestión de las velocidades;
- Desaceleración automática en la fase final de la bajada de la cuba según la normativa CE;
- Desaceleración en fase de subida para favorecer el vaciado correcto de la cuba;
- Presencia y bloqueo de la cuba controlados según la normativa CE;
- Control automático de desgaste de la transmisión;
- Posición de los mandos que garantiza la máxima visibilidad durante todas las fases: elevación, vuelco y bajada de la cuba;
- Pala rascadora manual para facilitar el vaciado de la cuba;
- Alimentación estándar 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

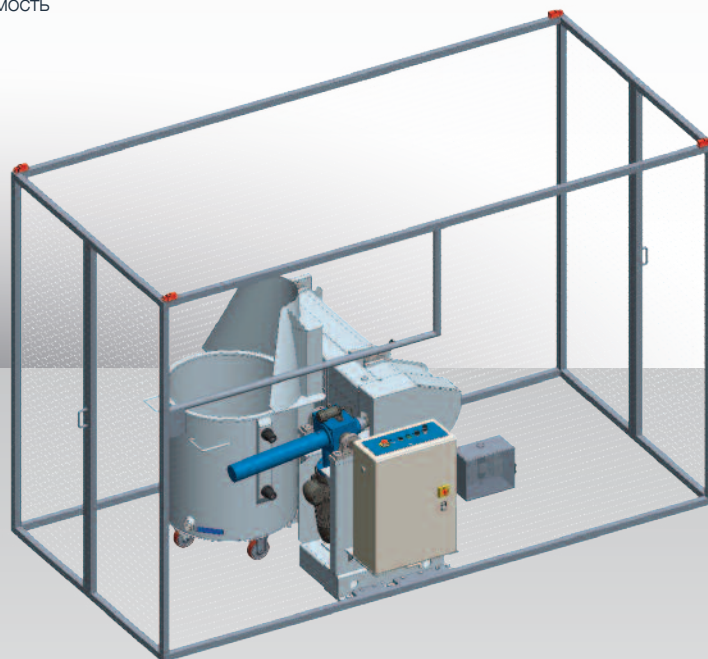


ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ для деж объёмом 200, 300, 400, 600 и 800 л

Предназначен для перемещения содержимого деж в загрузочные бункеры линий по производству кондитерских изделий. Может использоваться для любых видов кондитерских смесей.

Основные характеристики:

- корпус из нержавеющей стали AISI 304 разработан для интенсивной эксплуатации; поверхность конструкции обработана особым микродробеструйным способом, защищающим металл от внешних повреждений, увеличивающим его долговечность и повышающим прочность;
- максимальная высота выгрузки - 1300 мм;
- система трансмиссии на основе цилиндра с электроприводом;
- конструкция рассчитана на крепление к полу;
- защитное сетчатое ограждение, разработанное в соответствии с нормами ЕС, оснащено дверью, доступ через которую регулируется микровыключателем;
- управление в присутствии оператора;
- специальный жёлоб для перемещения продукта из дежи в воронку;
- инвертор для регулирования скорости;
- автоматическое замедление на финальной стадии опускания дежи в соответствии с требованиями ЕС;
- замедление на стадии подъёма для обеспечения надлежащего опустошения дежи;
- контроль наличия дежи и её блокировка в соответствии с нормами ЕС;
- автоматический контроль износа трансмиссии;
- расположение панели управления, обеспечивающее максимальную видимость на любом этапе работы: при подъёме, опрокидывании и опускании дежи;
- ручной скребок для удобства очистки дежи;
- стандартное электропитание 400В/3Ф/50Гц – 380В/3Ф/60Гц.



Macchina con gabbia perimetrale di sicurezza in conformità alla direttiva 2006/42/CE.

Machine with perimeter safety cage according to directive 2006/42/EC.

Machine avec cage périmétrique de sécurité conformément à la directive 2006/42/CE.

Máquina con jaula perimetral de seguridad según la directiva 2006/42/CE.

Оборудование с защитным сетчатым ограждением в соответствии с требованиями директивы 2006/42/CE.

