

VIS-R Line

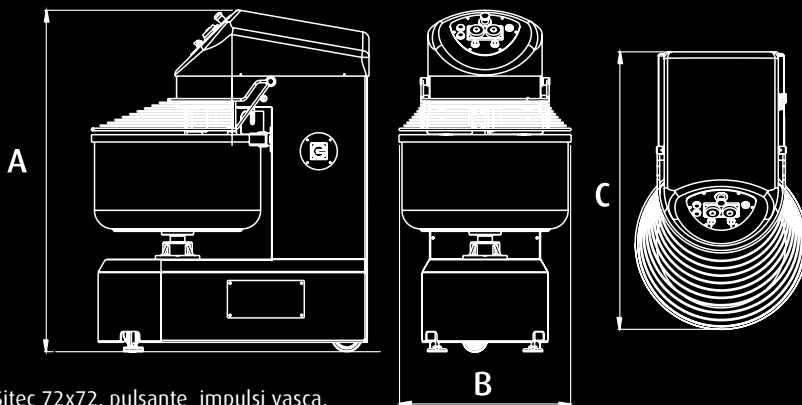


VIS-R Line

Impastatrici a spirale rinforzate con vasca fissa
Reinforced spiral mixers with fixed bowl

60 • 80 • 120 • 160 • 200







• Pannello di controllo **VIS-R** dotato di due timer separati Sitec 72x72, pulsante impulsi vasca, selettore inversione vasca, selettore bypass timer e pulsante stop-emergenza.


• **VIS-R** Control panel fitted with two electro-mechanical timers Sitec 72x72, bowl rotation selector, manual bowl jog button, timer bypass selector and emergency-stop button.


• Panel de mandos **VIS-R** con dos temporizadores sitec 72x72, pulesador rotación cuba a impulsos; selector dirección rotación cuba; selector bypass temporizador y pulsador stop-emergencia.

• Tableau de bord **VIS-R** avec deux minuteries Sitec 72x72, sélecteur direction de rotation de cuve, bouton impulsion de cuve, sélecteur bypass minuterie et bouton marche-arrêt.

 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 (fino al 5% della capacità massima) 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 (4 cicli all'ora, 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 (as little as 5% of the maximum dough capacity of the mixer), 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, 4 cycles per hour, 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 (hasta el 5% de la máxima capacidad), 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, 4 ciclos por hora, 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 (jusqu'au 5% de la capacité maximum), 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, 4 cycles par heure, 1 shift 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 avec grille inox ou capot mobile en ABS.

Modello / Model		VIS-R 60	VIS-R 80	VIS-R 120	VIS-R 160	VIS-R 200
Capacità d'impasto min/max Min/max dough capacity	Kg	3/60	3/80	3/120	5/160	5/200
Capacità farina Flour capacity	Kg	36	50	75	100	125
Volume vasca Bowl volume	L	117	131	189	266	306
Potenza motore spirale Spiral motor power	kW	4.8	6.2	6.2	12	12
Potenza motore vasca Bowl motor power	kW	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75
Dimensioni CxBxA Dimensions	mm	1122 x 694 x 1406	1122 x 694 x 1406	1248 x 775 x 1522	1499 x 879 x 1612	1560 x 940 x 1612

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