

# ERACLE

## IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI KNEADING MACHINES WITH DIPPING ARMS

COMIDA

2018 - www.zanolli.it

Macchine indispensabili nei panifici, nelle pasticcerie, nelle industrie dolciarie e pizzerie.

Sono indicate per lavorare sia la pasta consistente sia la pasta molle.

Il sistema a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione dell'impasto, ne limita il riscaldamento e permette una distribuzione regolare degli elementi in sospensione.

Machines specifically designed for bakeries, pastry shops, confectioneries and pizza shops, suitable to work both hard and soft dough.

The twin arms system allows for dough oxygenation, and allowing for the homogeneous distribution of suspended particles.



MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
ERACLE 50	65x77x145	Ø 54x33 (68 l)	2	400	1,5
ERACLE 60	65x77x145	Ø 56,7x34 (80 l)	2	415	2,2
ERACLE 80	75x90x166	Ø 65,5x41 (140 l)	2	625	3,1
ERACLE 100	76x92x167	Ø 68,5x42 (175 l)	2	630	3,1

**VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz**  
STANDARD VOLTAGE

	ERACLE 50	ERACLE 60	ERACLE 80	ERACLE 100
<b>Q.TÀ IMPASTO MAX</b> MAX MIXTURE	Kg 50	Kg 60	Kg 80	Kg 100
<b>Q.TÀ FARINA MAX (Q.TÀ MIN DI ACQUA 50%)</b> MAX FLOUR (MIN. WATER 50%)	Kg 25	Kg 30	Kg 40	Kg 50



POLIVALENTI  
MULTIPURPOSE

PASTICCERIA E PANE  
PASTRY AND BREAD

PIZZA E GASTRONOMIA  
PIZZA AND GASTRONOMY

MACCHINE COMIDA  
COMIDA MACHINES