

TK 50

AUREA
advanced food preparation equipment

Twin Arm Mixer

50 Kg - 75 Lt

Impastatrice
a Braccia Tuffanti



OEM Ali S.p.A. _ Viale Lombardia 33 _ 46012 Bozzolo (MN) ITALY _ T +39 0376 910511 _ F +39 0376 920754 _ info@oemali.com

AUREA

TK 50

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI **AUREA**. Impastatrice di grande versatilità e funzionalità. Offre di serie le due velocità e ruote di spostamento per poter mantenere pulito facilmente il vostro laboratorio. Possibilità di avere come optional i due timer e poter così lavorare in automatico e non pensare all'impasto. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 ed i comandi rispettano i più elevati standard di sicurezza. La struttura è realizzata in fusione di ghisa per il blocco testata, mentre è stato impiegato l'acciaio di grosso spessore per realizzare il basamento. Ma la forza di questa macchina si apprezza nella sua meccanica interamente a bagno d'olio, sia per il movimento degli utensili che per la rotazione della vasca, concedendo solo il piacere dell'utilizzo senza preoccuparsi di ingrassaggi e manutenzioni.

AUREA
advanced food preparation equipment

Twin Arm Mixer

50 Kg - 75 Lt

Impastatrice
a Braccia Tuffanti

DATI TECNICI · TECHNICAL DATA · DONNÉES TECHNIQUES · TECHNISCHE DATEN · DATOS TECNICOS

DIMENSIONI ESTERNE - cm L x P x H

- OUTSIDE DIMENSIONS
- DIMENSIONS EXTÉRIEURES
- AUßENMASSE · MEDIDAS EXTERNAS

68 x 87 (109) x 144 (180)

PESO NETTO - Kg.

- NET WEIGHT · POIDS NET
- NETTOGEWICHT · PESO NETO

430

POTENZA - Kw/Volt / A

- POWER · PUISSANCE · LEISTUNG · POTENCIA

1,5 ÷ 2,2 / 400 ~ 3 / 4,5 ÷ 6,5

CAPACITÀ - Kg. / Lt

- CAPACITY · CAPACITÉ
- FASSUNGSWERMÖGEN · CAPACIDAD

50 / 75

AUREA's TWIN ARM MIXER. From its modern line, to the pleasure of working with an extremely versatile and functional machine. Standard features include two speeds and wheels to facilitate moving the machine and help keep your kitchen clean. Additional extras include two timers which permit automatic operation to relieve you of having to worry about the dough. All parts that come into contact with the product are made from AISI 304 stainless steel and the controls comply with the highest safety standards. The structure of the head block is made of cast iron, whereas the base is made of thick steel. But the strength of this machine is in its entirely oil bath lubricated mechanics, both for the movement of the tools and for the rotation of the bowl, which makes it possible for you to simply enjoy using the machine without having to worry about greasing or maintenance.

PÉTRIN À BRAS AUREA. De la ligne moderne, au plaisir de pouvoir utiliser un pétrin doté d'une grande versatilité et très fonctionnel. Il est fourni en série avec les deux vitesses et les roues de déplacement pour une bonne hygiène de votre laboratoire. Avec la possibilité d'avoir en option les deux minuteurs pour pouvoir travailler en mode automatique sans penser à la pâte. Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 304 et les commandes sont conformes aux standards de sécurité les plus hauts. La structure est réalisée avec une fusion de fonte pour le bloc de la tête, alors que la base est réalisée en acier de grosse épaisseur. Mais la force de cette machine réside en sa mécanique, entièrement à bain d'huile aussi bien en ce qui concerne le mouvement des outils que la rotation de la cuve; cette caractéristique en fait une machine particulièrement agréable à utiliser car elle évite tout soucis de graissage ou d'entretien.

AMASADORA DE BRAZOS AUREA. Desde su línea moderna hasta el placer de usar una amasadora de elevada versatilidad y funcionalidad. Que ofrece en serie las dos velocidades y las ruedas de desplazamiento para mantener el nivel higiénico en su taller. Con la posibilidad de disponer de dos temporizadores, opcionales, lo que permite trabajar de forma automática sin pensar en la masa. Todas las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 y los mandos cumplen los más altos estándares de seguridad. La estructura está realizada en fusión de fundición por lo que respecta el bloque del cabezal, mientras que la base es de acero de gran espesor. Sin embargo, el punto fuerte de esta máquina es su mecánica completamente en baño de aceite, tanto el movimiento de los utensilios como la rotación de la cuba. Para concederse el placer de utilizar este aparato sin preocuparse de engrasarlo ni mantenerlo.

IT I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM-ALI S.p.A si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. UK The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM-ALI S.p.A reserves the right to make technical changes at any moment. FR Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. OEM-ALI S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. DE Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma OEM-ALI S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. ES Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. OEM-ALI S.p.A. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



AUREA

OEM Ali S.p.A. _ Viale Lombardia 33 _ 46012 Bozzolo (MN) ITALY _ T +39 0376 910511 _ F +39 0376 920754 _ info@oemali.com