



MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



IMPASTATRICE
BLENDER
MELANGEUR
KNETMASCHINE

MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



IMPASTATRICE

Adatta alla miscelazione di qualsiasi tipo di impasto. Il ciclo di lavorazione può essere eseguito attraverso l'apposita griglia protettiva.

Svuotamento tramite scarico laterale;

2 pale velocemente estraibili per una veloce ed accurata pulizia.

Costruzione interamente in acciaio INOX

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità :	300 litri (170 Kg di prodotto)
Peso:	Kg. 280
Altezza :	mm 1500
Lunghezza:	mm 1600
Larghezza:	mm 650
Motore:	KW 2,2



BLENDER

Able to blend any type of mixture.

The processing cycle can be accomplished through the special protective grating.

Emptying occurs through the side outlet. There are 2 quickly removable blades enabling thorough and rapid cleaning operations.

Unit entirely made of STAINLESS steel.

TECHNICAL FEATURES

Capacity:	300 l. (170 Kg of product)
Weight:	Kg. 280
Height:	mm 1500
Length:	mm 1600
Width:	mm 650
Motor:	kW 2,2



MELANGEUR

Adapté à la préparation de n'importe quel type de mélange. Le cycle de transformation peut être exécuté à travers la grille spéciale de protection. Vidage par évacuation latérale; 2 pales extractibles rapidement pour un nettoyage soigné. Construction entièrement en acier INOX.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité:	300 l. (170 kg de produit.)
Poids:	Kg. 280
Hauteur:	mm 1500
Longueur:	mm 1600
Largeur:	mm 650
Moteur:	kW 2,2



KNETMASCHINE

Kann alles kneten. Die Zutaten können während des Arbeitszyklus durch die Schutzgitter eingefüllt werden. Die Entleerung erfolgt mittels seitlichem Abfluß. Die beiden Schaufeln können herausgezogen werden, daher ist die Reinigung einfach und gründlich. Vollkommen aus Edelstahl gefertigt.

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen:	300 l. (170 kg Produkt)
Gewicht:	Kg. 280
Höhe:	mm 1500
Länge:	mm 1600
Breite:	mm 650
Motor:	kW 2,2



G.S. ITALIA S.r.l.

Via Stelvio 193 - 21050 MARNATE (VA)

Tel. (+39) 0331/389.142 Fax 0331/389.143

E-mail: info@gsitalia.com