

pietroberto



COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2000=

NUOVA VITTORIA

Impastatrice rovesciabile  
Overturnable mixer

## Impastatrice rovesciabile da Kg 150, 200, 250, 300 Overturnable mixer 150, 200, 250, 300 Kg

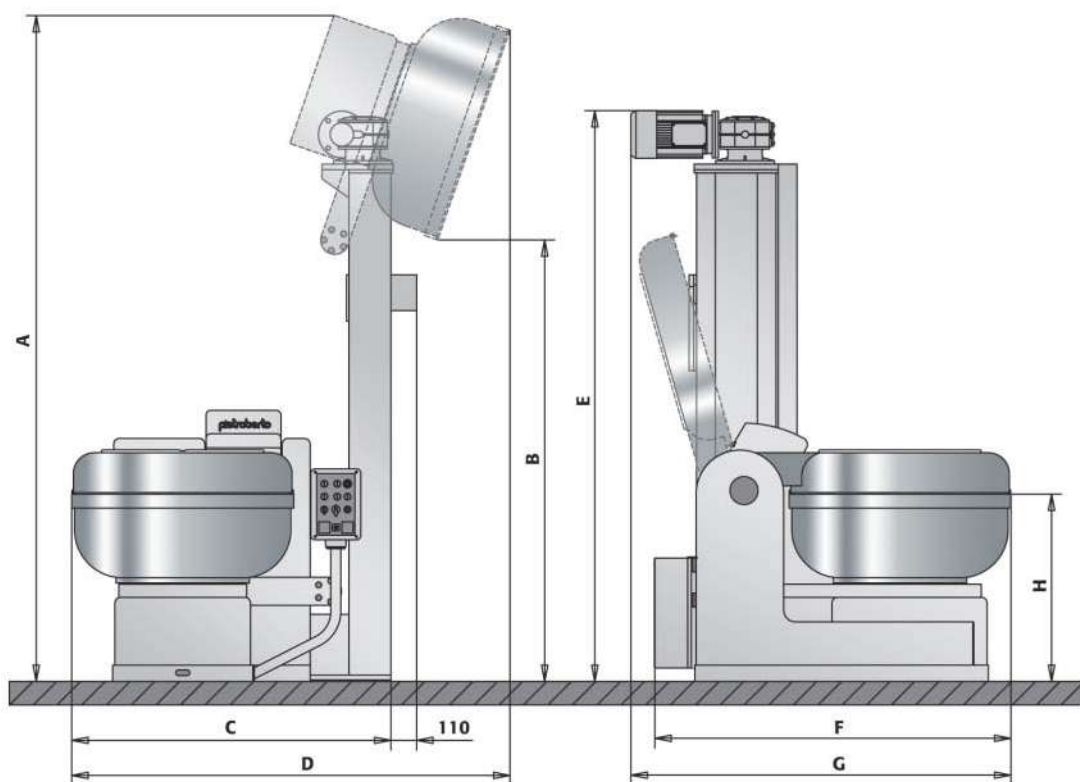
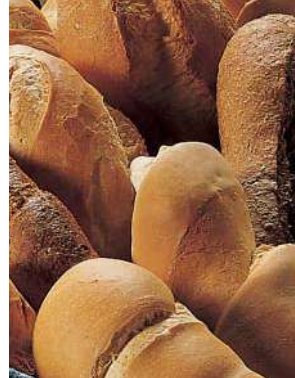
Produce impasti perfetti, ben ossigenati, senza il minimo maltrattamento e surriscaldamento della pasta, grazie alla forma avvolta, a doppia spirale, dell'utensile impastatore ad asse obliquo. Sviluppata dai consolidati progetti delle impastatrici a forcella e a spirale, soddisfa appieno le esigenze di panificazione in quanto permette il sollevamento della vasca fino a rovesciare l'impasto su banchi, tramogge, nastri trasportatori, ecc. Incastellatura e base portavasca in fusione di ghisa; la colonna per il sollevamento, parte integrante dell'impastatrice, è realizzata in acciaio. Motori indipendenti, in classe di protezione IP 44, azionano le trasmissioni ad ingranaggi in bagno d'olio o a grasso per i movimenti principali: rotazione utensile, rotazione vasca, sollevamento protezione antinfortunistica-utensile, sollevamento carrello portavasca. Le parti a contatto con la pasta, quali vasca e protezione antinfortunistica, sono costruite in acciaio inox: in particolare l'utensile è realizzato in fusione di acciaio inox. L'uso dell'impastatrice è semplice: l'unico pannello, in classe di protezione IP 55, raggruppa i temporizzatori per la durata dei cicli di impasto che inseriscono anche i cambi di velocità, il selettore per la scelta tra i cicli di lavoro, il pulsante di rotazione della vasca in posizione di scarico ed altri comandi di uso immediato. È prodotta con scarico a destra o a sinistra alle altezze di cm. 120, 180, 210, (altre altezze su richiesta). È prodotta anche nella versione con programmatore a 100 programmi.

*Produces perfect, well aired blends without the slightest rough-handling or overheating of the dough, thanks to the wrap-around double spiral shape of the kneading tool with an oblique axis. Developed from the successful designs for fork and spiral kneading machines, it fully satisfies all bakery requirements as it allows the bowl to be raised so that the dough may be turned out onto tables, hoppers, conveyor belts, etc. Cast iron structure and bowl support base; the lifting column, which is an integral part of the kneading machine, is made of steel. Independent motors, graded protection class IP 44, drive the transmissions with gears operating in oil bath or grease for the main movements: tool rotation, bowl rotation, lifting of the accident-prevention guard on the tool, lifting of the bowl trolley. The parts in contact with the dough, such as the bowl and the accident-prevention guard, are made of stainless steel; in particular, the tool is made of cast stainless steel. The kneading machine is simple to use: there is only one panel, graded protection class IP 55, which contains the timers for the duration of the kneading cycles and for engaging the changes of speed, the selector for choosing the work cycles, the button for rotating the bowl into unloading position and other controls for immediate use. It is produced with unloading to right or left at heights of 120, 180 or 210 cm (other heights on request). A version with a 100 program computer is also available.*

Modello Model	Potenza installata Installed power	Capacità pasta Dough capacity	Peso Weight
	kW	Kg	Kg
NV 150	6,0	150	1365*/1430**/1455***
NV 200	7,4	200	1395*/1460**/1485***
NV 250	9,6	250	1695*/1760**/1785***
NV 300	9,6	300	1720*/1785**/1810***

Con altezza di scarico 1,0\*, 1,8\*\*, 2,1\*\*\* mt / With discharge height 1,0\*, 1,8\*\*, 2,1\*\*\* mt





Modello Model	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm
NV 150/10	2175	1170	1365	1875	1760	1525	1625	810
NV 150/18	2850	1845	1365	1875	2440	1525	1625	810
NV 150/21	3150	2445	1365	1875	2740	1525	1625	810
NV 200/10	2210	1170	1385	1900	1760	1555	1655	810
NV 200/18	2885	1845	1385	1900	2440	1555	1655	810
NV 200/21	3185	2145	1385	1900	2740	1555	1655	810
NV 250/10	2345	1195	1510	2090	1760	1740	1790	875
NV 250/18	3020	1870	1510	2090	2440	1740	1790	875
NV 250/21	3320	2170	1510	2090	2740	1740	1790	875
NV 300/10	2355	1175	1550	2210	1760	1830	1900	880
NV 300/18	3030	1850	1550	2210	2440	1830	1900	880
NV 300/21	3330	2150	1550	2210	2740	1830	1900	880

NUOVA VITTORIA



Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quanto previsto dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.  
*It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.*