COMIDA by zanolli

DEMETRA

- Impastatrici a forcella
- Fork kneading machines
- Pétrins à fourche
- Gabel-Knetmaschinen
- Amasadoras a horquilla

DEMETRA

Impastatrici a forcella • Fork kneading machines • Pétrins à fourche
Gabel-Knetmaschinen • Amasadoras a horquilla

Macchine particolarmente indicate per pizzerie, pasticcerie e panifici. Consentono di amalgamare omogeneamente ed in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri.

GB These machines are ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries. They allow to mix homogeneously and in short times small and big quantities of various kinds of dough, even the hardest ones.

F Machines très idealés pour « pizzerias », pâtisseries et boulangeries. Elles permettent de bien amalgamer des petites et grandes quantité de n'importe quel type de pâte (même les plus dures) dans peu de temps.

D Diese Maschinen sind besonders geeignet für Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Sie ermöglichen eine homogene Mischung in kurzer Zeit und die Erzeugung von großen und kleineren Teigmengen.

E Máquinas particularmente indicadas para pizzerias, pastelerías y panificadoras. Permiten amalgamar homogéneamente y en breve tiempo pequeños y grandes volúmenes de pasta de diferentes tipos, aun aquellos más duros.

Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

- **La struttura delle macchine è in acciaio verniciato, con vasca, utensile a forcella e coperchio interamente in inox.**

GB The carrying structure of the machines is in painted steel. Bowl, fork and dough-cover are made of stainless steel.
F Structure en acier inox vernissé; la cuve, l'outil à fourche et le couvercle sont complètement en inox.
D Die Außenstruktur der Maschinen ist aus lackiertem Stahl. Kessel, Gabel und Deckel sind völlig aus rostfreiem Stahl.
E La estructura de las máquinas es en acero barnizado, con recipiente, brazo a horquilla y tapa enteramente en inox.

- **La protezione della vasca è per metà grigliata per facilitare la visibilità dell'impasto e permettere l'aggiunta di ingredienti.**

GB The bowl is equipped with a safety device partly consisting of a grid, which allows to control the processing of the dough and to add ingredients, if required.
F Le para-cuve est demi grille pour faciliter la visibilité de la pâte et pour permettre d'ajouter les ingrédients.
D Der Schutz des Kessels ist zum Teil mit einem Gitter gefertigt, um die Überwachung der Teigverarbeitung und den Zusatz von Zutaten zu ermöglichen.
E La protección del recipiente es con reja hasta la mitad para facilitar la visibilidad del amasijo y permitir la agregación de ingredientes.

- **Le macchine sono particolarmente silenziose: grazie al riduttore senza fine in bagno d'olio ed alla cinghia trapezoidale movimento vasca per i modelli Demetra 30 Pizza - Demetra 30/S Pizza e grazie ai due motori con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio per i modelli Demetra 35 Pane/Bread/Pan - Demetra 60 Pane/Bread/Pan.**

GB Our Demetra fork-kneading machines are built either with reduction gears in oil bath and transmission is performed by means of high resistance belts (Mod. Demetra 30 Pizza – Demetra 30/S Pizza), or with two motors with helical gear box made of special cast iron with stainless-steel pinion (Mod. Demetra 35 Pane/Bread/Pan – Demetra 60 Pane/Bread/Pan), thus enabling a very silent operation.
F Les machines sont très silencieuses : grâce au réducteur à vis sans fin en bain d'huile et à la courroie trapézoïdale mouvement cuve pour les modèles Demetra 30 Pizza – Demetra 30/S Pizza - et grâce aux deux moteurs avec engrenages hélicoïdales en fonte spéciale avec pignon en acier pour les modèles Demetra 35 Pane/Bread/Pan – Demetra 60 Pane/Bread/Pan.
D Die Maschinen sind besonders geräuschlos dank den Getrieben, die mit im Dichtölbad liegenden Zahnrädern ausgerüstet sind (Mod. Demetra 30 Pizza u. Demetra 30/S Pizza) und dank auch den zwei Motoren mit Schrägzahnrädern aus Spezialroheisen und Stahlritzel (Mod. Demetra 35 Pane/Bread/Pan – Demetra 60 Pane/Bread/Pan).
E Las máquinas son particularmente silenciosas: gracias al reductor sin fin en baño de aceite y a la correa trapezoidal movimiento recipiente para los modelos Demetra 30 Pizza-Demetra 30/S Pizza y también a los dos motores con engranajes helicoidales en especial hierro colado con piñón en acero para los modelos Demetra 35 Pane/Bread/Pan – Demetra 60 Pane/Bread/Pan.

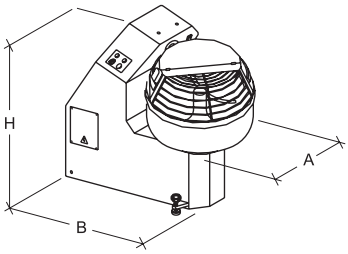
- **L'utensile a forcella gira su cuscinetti a sfera.**

GB The movement of the tool (fork) is performed by means of ball bearings.
F L'outil à fourche tourne sur des coussinets à bille.
D Die Bewegung der Gabel erfolgt auf Kugellagern.
E El brazo a horquilla gira sobre cojinetes a esfera.

Demetra 30 Pizza
Demetra 30/S Pizza

Demetra 35 Pane/Bread/Pan
Demetra 60 Pane/Bread/Pan

TIPO type - tipo Typ - type	DIMENSIONI dimensions dimensiones Abmessungen dimensions AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente Schlüsselabmessungen dimensions cuve cm	VELOCITÀ speed velocidades Geschwindi-gkeiten vitesse	PESO weight peso Gewicht poids kg	POTENZA power potencia Leistung puissance Kw
DEMETRA 30 PIZZA	64 x 100 x 65	Ø 53 x 23 (35 l)	1	95	0,75
DEMETRA 30/S PIZZA	64 x 100 x 65	Ø 53 x 23 (35 l)	2	95	0,75
DEMETRA 35 PANE/BREAD/PAN	65 x 110 x 123	Ø 57 x 22 (62 l)	2	240	1,43
DEMETRA 60 PANE/BREAD/PAN	70 x 120 x 123	Ø 63 x 23 (72 l)	2	240	1,95



TIPO - type - tipo - Typ - type	30 PIZZA	30/S PIZZA	35 Pane/Bread/Pan	60 Pane/Bread/Pan
Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE - CANTIDAD DE AMASIJO MÁXIMO MAXIMALTEIGMENGE - QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	Kg 30	Kg 30	Kg 35	Kg 60
Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) - QUANTITÉ DE FARINE MAXI (quantité d'eau mini 50%) MAXIMALTEIGMENGE (mindester Wasserrinhalt 50%) - CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como minimo)	Kg 20	Kg 20	Kg 20	Kg 36

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications • Les données indiquées sont indicatives sous reserve d'y apporter des modifications eventuelles • Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.

COMIDA by zanolli

Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread

37060 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it