COMIDA by zanolli

ERACLE

- Impastatrici a bracci tuffanti
- Kneading machines with deeping arms
- Pétrins à bras mecaniques
- Tauchknetmaschinen
- Amasadoras con brazos

ERACLE

Impastatrici a bracci tuffanti • Kneading machines with deeping arms
Pétrins à bras mécaniques • Tauchknetmaschinen • Amasadoras con brazos

Macchine indispensabili nei panifici, nelle pasticcerie, nelle industrie dolciarie e pizzerie.
Sono indicate per lavorare sia la pasta consistente sia la pasta molle, senza riscaldarla.
Il sistema a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso, permettendo così di ottenere ottimi prodotti.
La struttura è interamente in acciaio verniciato di grosso spessore... queste macchine sono robuste, silenziose ed affidabili!

GB Machines specifically designed for bakeries, pastry shops, confectioneries and pizza shops, suitable to work both hard and soft dough, without heating it. The deeping arms system aerates and kneads the product enabling the result of a high quality dough. Sturdy and robust construction made of thick painted steel, these machines are very silent and reliable!

F Machines indispensable dans les boulangeries, les pâtisseries, les industries à gâteaux et pizzerias. Elles sont indiquées dans le travail de la pâte consistante ou molle, sans besoin de la chauffer. Le système à bras plongeurs oxygène et réduit le chauffage du pétrissage obtenant de très bons produits.
Structure entièrement en acier vernissé et très épais... machines très robustes, silencieuses et fiables!

D Diese Maschinen sind besonders geeignet für Bäckereien, Konditoreien, Süßwarenindustrien und Pizzerien. Dank ihrer Eigenschaften eignet sich die Machine bestens zur Bearbeting von harten und weichen Teigen, ohne sie anzuwärmen. Das System mit Taucharmen (ein Arm ist in der Höhe regulierbar) erzielt durch Sauerstoffanreicherung des Teiges hervorragende Resultate. Völlig aus lackiertem Stahl und einer sehr starken Außenstruktur, sind diese Maschinen sehr steiff, geräuschlos und zuverlässig!

E Máquinas indispensables en panaderías, pastelerías, pizzerías e industrias de dulces en general. Son indicadas para trabajar la pasta consistente o blanda, sin calentarla. El sistema de brazos a émbolo favorece la oxigenación de la masa y reduce el calentamiento de la misma, permitiendo obtener óptimos productos. La estructura es completamente en espeso acero barnizado... éstas máquinas son robustas, silenciosas y seguras!

Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

- **La vasca, i bracci e la griglia sono in acciaio inox speciale.**

GB Bowl, arms and protection grid are fully in special stainless steel.
F La cuve, les bras et la protection contre les accidents sont en acier inox spécial.
D Kessel, Arme und Gitterschutz sind völlig aus Edelstahl.
E El recipiente, los brazos y la reja de protección son en acero inox especial.

- **La mobilità dei bracci, di cui uno regolabile in altezza, contribuisce a migliorare la qualità dell'impasto.**

GB Thanks to the deeping arms system (one of the arms is adjustable in height) you can improve the quality of your dough.
F La mobilité des bras dont, un des bras est réglable en hauteur, permette d'améliorer la qualité de la pâte.
D Das System mit Taucharmen (ein Arm ist inder Höhe regulierbar) ermöglicht eine perfekte Qualität des Teiges.
E El movimiento de los brazos, uno de los cuales con altura regulable, contribuyen a mejorar la calidad de la masa.

- **Gli ingranaggi di trasmissione dei bracci sono in ghisa speciale, immersi in bagno d'olio.**

GB The driving gears of the arms are made of special cast-iron in oil bath.
F Les engrenages de transmission des bras sont en fonte spéciale en bain d'huile.
D Die Armengetriebe sind aus Spezialroheisen, im Dichtölbad.
E Los engranajes de transmisión de los brazos son en hierro colado especial, sumergidos en baño de aceite.

- **Gli alberi in movimento sono montati su cuscinetti a sfera.**

GB The transmission shafts are mounted on ball bearings.
F Les arbres en mouvement sont montés sur des coussinets à billes.
D Die Antriebswellen sind auf Kugellagern montiert.
E Los ejes en movimiento están montados sobre cojinetes a esfera.

- **Il motore è a due velocità e dotato di freno.**

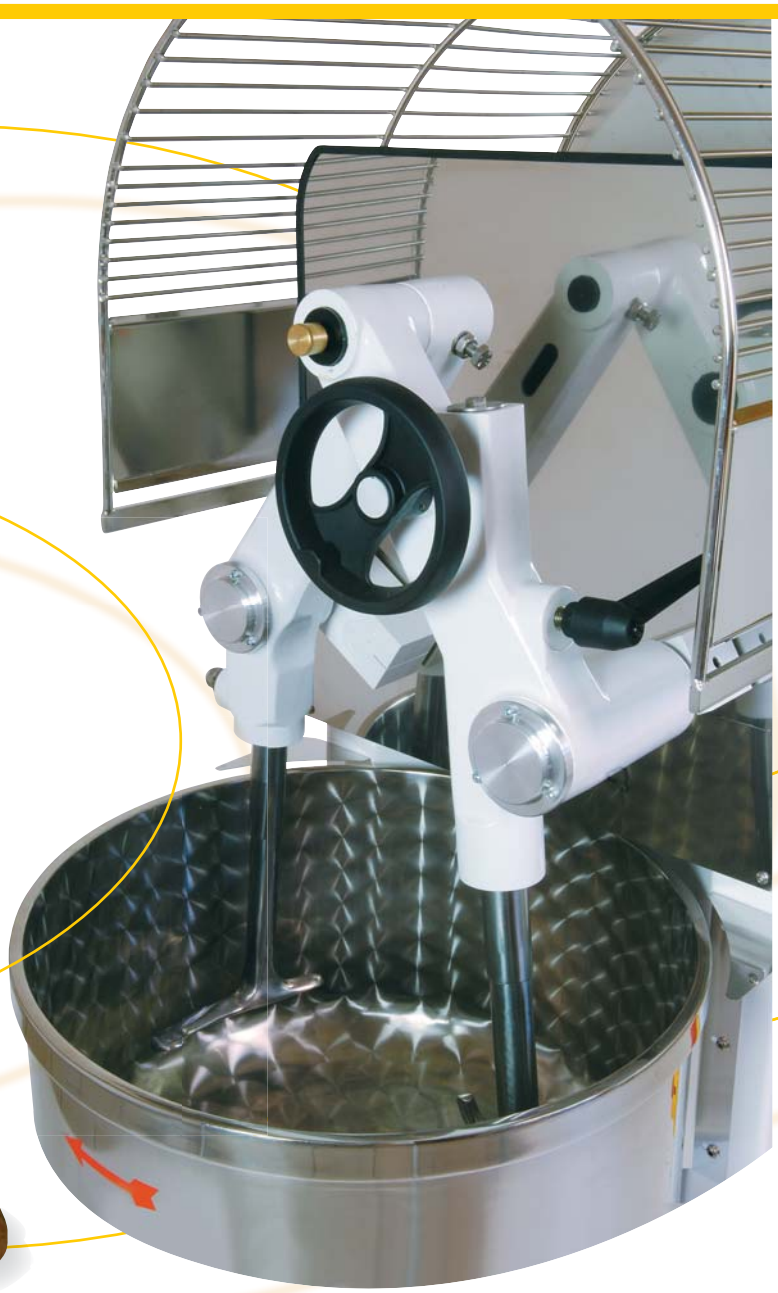
GB Two speeds motor with brake.
F Le moteur est à deux vitesses et doté de frein.
D Motor mit zwei Geschwindigkeiten und Bremse.
E El motor es a dos velocidades y dotado de freno.

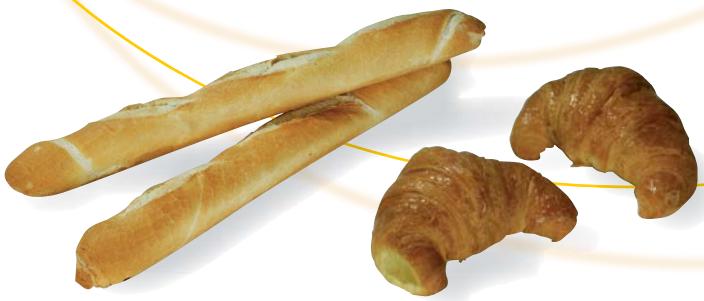
- **Le macchine sono montate su ruote.**

GB Machines are equipped with casters.
F Les machines sont montées sur roues.
D Alle Maschinen sind mit Rädern ausgestattet.
E Las máquinas están montadas sobre ruedas.

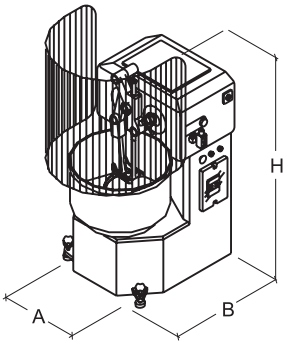
- **Tutte le parti sono facilmente smontabili per eventuali sostituzioni.**

GB All parts can be easily disassembled for servicing.
F Toutes les parties sont facilement démontables pour des éventuelles substitutions.
D Sämtliche Teile sind leicht abmontierbar, für eine einfache Ersetzung.
E Todas las partes son fácilmente desmontables para eventuales sustituciones.





TIPO type tipo Typ type	DIMENSIONI dimensions dimensiones Abmessungen dimensions AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente Schlüsselabmessungen dimensions cuve cm	VELOCITÀ speeds velocidades Geschwindigkeiten vitesse	PESO weight peso Gewicht poids kg	POTENZA power potencia Leistung puissance Kw
ERACLE 40	61 x 86 x 134	Ø 55 x 32 (65 l)	2	290	1,1/1,5
ERACLE 50	61 x 86 x 139	Ø 55 x 34 (76 l)	2	320	1,1/1,5
ERACLE 60	61 x 86 x 144	Ø 55 x 39 (90 l)	2	350	1,1/1,5
ERACLE 80	71 x 102 x 166	Ø 68 x 40 (140 l)	2	525	1,5/2,2
ERACLE 120	85 x 105 x 170	Ø 72 x 44 (175 l)	2	725	2,5/4,0



TIPO - type - tipo - Typ - type	ERACLE	ERACLE	ERACLE	ERACLE	ERACLE 120
Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE - CANTIDAD DE AMASIJO MÁXIMO MAXIMALTEIGMENGE - QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	Kg 40	Kg 50	Kg 60	Kg 80	Kg 120
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 25	Kg 30	Kg 36	Kg 50	Kg 75

• 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