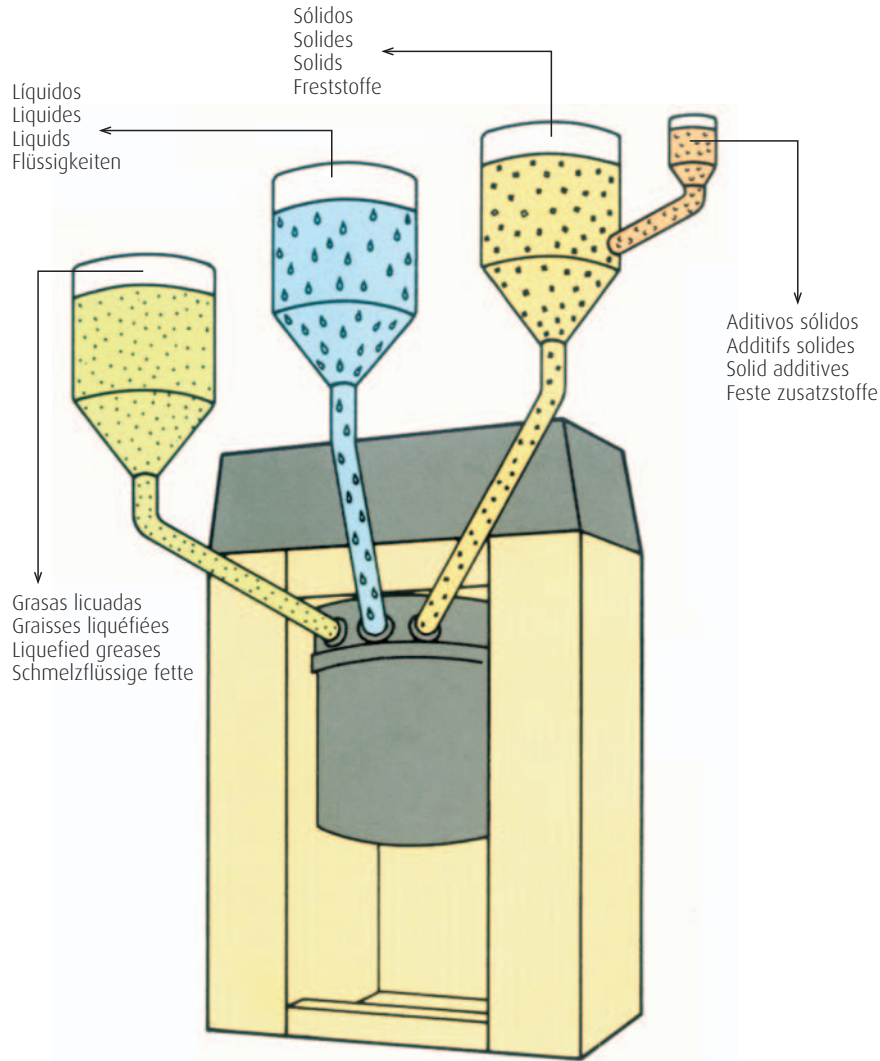


Esquema correspondiente al grupo de comando computizado, con las tolvas de alimentación de ingredientes al perol, accionándose todos los elementos a través del teclado del ordenador. En su versión standar memoriza veinte fórmulas distintas, pudiendo equiparse con la memoria que sus necesidades requiera.

Schéma correspondant au groupe de commande par ordinateur, avec les trémies d'alimentation des ingrédients au poêlon, tous les éléments étant actionnés à travers le clavier de l'ordinateur. Le modèle standard mémorise jusqu'à vingt formules différentes. sur demande, il peut être équipé d'une mémoire adaptée à vos besoins.

Drawing Showing the computerized control unit, provided with the ingredient feeding hopper to the Bowl, where all the components are driven through the computer keyboard. The standard model memorizfs twenty different formulas. On request, it can be supplied equipped with a memory that suits your requirements.

Dieses Schema entspricht der computergesteuerten Bedienungseinheit, mit dem Trichter, der die Bestandteile in den Topf zuführt. Alle Elemente werden durch die Programmtastatur des Computers betätigt. Die Standardausführung kann bis zwanzig verschiedene Formeln Entsprechen. Auf anfrage können wir Sie mit dem Ihren Bedürfnissen entsprechenden Speicher versehen liefern.

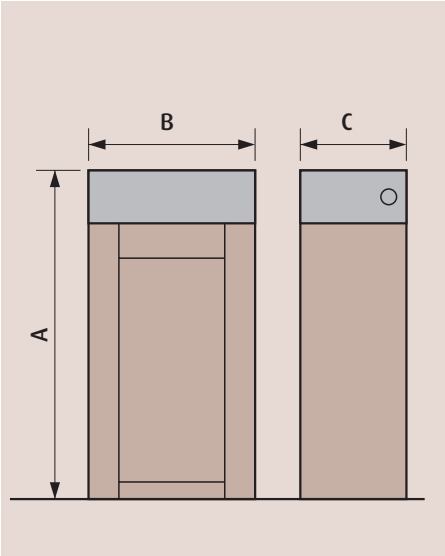


Desde 1900

TURBO BATIDORA-MEZCLADORA **TURBO BATTEUR-MÉLANGEUR** **TURBO BEATER-MIXER** **TURBO RUEHR-UND MISCHMASCHINE**



Características y dimensiones / Characteristics and dimensions / Caractéristiques et dimensions / Eigenschaften und Abmessungen



Modelo Model Modèle Modell	Capacidad Capacité capacity Fassungsvermögen	Velocidad Vitesse Travelling speed Geschwindigkeit	Potencia Puissance Power Leistung	Dimensiones Dimensions Abmessungen		
	litros, perol Litres, poêlon Liters, bowl Liters, topf	Translación batidor, r.p.m. Translationbatteur, t.p.m. Off beater, r.p.m. Rührer Verschiebung U.p.m.	Motores CV. Moteurs CV. Motors CV. Motoren CV.	A En mm.	B En mm.	C En mm.
TBM 125	125	De 30 a 120 De 30 a 120 From 30 to 120 Von 30 bis 120	7,5	2.100	1.300	900
TBM 200	200	De 30 a 120 De 30 a 120 From 30 to 120 Von 30 bis 120	10	2.280	1.475	900
TBM 300	300	De 30 a 120 De 30 a 120 From 30 to 120 Von 30 bis 120	20	2.800	1.836	1.030



MAQUINARIA PARA PASTELERÍA, PANADERÍA Y HOSTELERÍA

TURBO BATIDORA-MEZCLADORA

Aunque pensada para los trabajos a escala industrial, esta máquina ofrece también, dadas sus características mecánicas, la posibilidad de ser empleada con suma facilidad en aquellos obradores donde se realizan trabajos muy diversificados, por lo que en batidora de gran capacidad esta máquina sustituye, con notables ventajas, a las Batidoras convencionales.

Trabaja cerrada herméticamente, lo que permite el aprovechamiento máximo de la capacidad del perol, y la incorporación de aire en el batido, para aquellas elaboraciones que lo requieran, consiguiendo un mayor rendimiento en el proceso productivo, siendo los principales productos que pueden elaborarse los batidos y masas semiduras, como toda clase de bizcochos, magdalenas, sobaos, plum-cake, pastas de té, preparación de rellenos, y en general todas las elaboraciones de una batidora planetaria.

El modelo incorpora los elementos de comandamiento necesarios para un trabajo seriado, pero puede fabricarse especialmente para operar a través de ordenador, tanto en las distintas fases de elaboración, como para la alimentación de ingredientes, en las cantidades requeridas en cada batido.

El perol y todos los utensilios en contacto con el producto están fabricados en acero inoxidable. Los peroles pueden suministrarse con doble fondo para ser caleccionados. La bancada, sobre la que van montados todos los mecanismos, está construida en chapa de acero inoxidable.

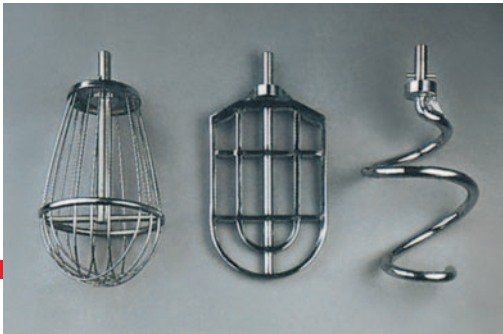
TURBO BATTEUR-MÉLANGEUR

Bien qu'elle ait été conçue pour réaliser des travaux à échelle industrielle, cette machine offre aussi, grâce à ses caractéristiques mécaniques, la possibilité d'être utilisée avec une grande facilité dans les boulangeries-pâtisseries où l'on réalise des travaux très divers, ce qui fait que cette machine puisse remplacer, avec des remarquables avantages, les batteurs conventionnels lorsqu'on a besoin de batteurs de grande capacité.

Elle travaille hermétiquement fermée, ce qui permet de profiter au maximum de la capacité du poëlon et d'incorporer de l'air à l'opération de battement, pour les élaborations qui en ont besoin, tout en obtenant un rendement plus élevé dans le procès de production. Parmi les principaux produits qu'on peut élaborer avec cette machine, on y trouve les mélanges et les pâtes mi-dures, ainsi que toute sorte de biscuits, babas, plum-cake, petits-fours, préparation de farces et, en général, toutes les élaborations propres d'un batteur planétaire.

Le modèle de base insorpore les éléments de commande nécessaires pour réaliser un travail continu, mais il peut être fabriqué spécialement pour travailler à travers ordinateur, autant dans les différentes phases d'élaboration que pour l'alimentation d'ingrédients dans les quantités nécessaires pour chaque opération de battement.

Le poëlon et tous les outils qui sont en contact avec le produit sont fabriqués en acier inoxydable. Les poêlons peuvent être livrés équipés de double fond pour leur chauffage. Le bâti sur lequel sont montés tous les mécanismes est construit en tôle d'acier inoxydable.



ACCESORIOS	ACCESSOIRES	ACCESSORIES	ZUBEHÖR
Mod. 125-1 accesorio + rascador	Mod. 125-1 accessoire + racloir	Mod. 125-1 accessory + scraper	Mod. 125-1 zubehör + schabeisen
Mod. 200-1 accesorio + rascador	Mod. 200-1 accessoire + racloir	Mod. 200-1 accessory + scraper	Mod. 200-1 zubehör + schabeisen
Mod. 300-2 accesorios + rascador	Mod. 300-2 accessoires + racloir	Mod. 300-2 accessories + scraper	Mod. 300-2 zubehör + schabeisen

TURBO BEATER-MIXER

Althoung it has been developed for industrial uses, this machine also offers, thanks to its mechanical characteristics, the possibility of being used in bakeries where very diversified works are carried out, therefore this machine replaces, with remarkable advantages, the conventional beaters, when high-capacity beaters are required.

Close-shut operation enabling you to fill the bowl up to capacity and to add air to beating process, whenever required, obtaining thus a higher output of the production process. Among the main products that can be prepared with this machine, we find semihard doughs and mixtures, such as all kinds of sponge cakes, scones, plum-cake, teacakes, preparation of stuffing and, in general, all the pastries prepared with a planetary beater.

The basic model is provided with the necessary control elements to carry out a continuous work, but in can also be manufactured specially to be operated through a computer, both during the different processing steps and for feeding the ingredients in the quantities required by each beating process.

The bowl and all tools that are in contact with the product are made of stainless steel. The bowls can be supplied provided with a double bottom to be heated. The bedframe on which all the mechanisms are mounted is made of stainless steel plate.

TURBO RUEHR-UND MISCHMASCHINE

Obwohl diese Maschine für industrielle Zwecke entwickelt worden ist, bietet sie ebenfalls, dank ihrer mechanischen Eigenschaften, die Möglichkeit, sie sehr leicht in den Bäckereien, wo es sehr verschiedenartige Arbeiten durchgeführt werden, zu verwenden, deswegen kann diese Maschine mit beträchtlichen Vorteilen die konventionellen Rührmaschinen ersetzen, wenn es Hochleistungsrührmaschinen benötigt werden.

Sie arbeitet luftdicht abgeschlossen, was erlaubt, das Fassungsvermögen des Topfes völlig auszunützen, und Luft in die geschlagene Masse hineinzufügen, für diejenige Zubereitungen, die es notwendig machen, woraus eine höhere Leistung des Produktionsprozesses ergibt. Zwischen den wichtigsten Produkten, die zubereitet werden können, finden Sie die halbharten und eingerührte Teige, sowie alle Arten von Zwieback, Keks, Plum-Cake, Teegebäck, Biskuit, Auffüllungen und, im allgemeinen, alle Zubereitungen einer Planetenrührmaschine.

Das basische Modell ist mit den nötigen Kontrollelementen versehen, um einen kontinuierliche Arbeit durchzuführen, aber es kann auch speziell für computergesteuertes Arbeiten sowohl während der verschiedenen Zubereitungsstufen sowie für die Zutateneingabe in den für jedes Rührprozess benötigten Mengen geliefert werden:

Der Topf und alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Geräte sind aus Nirostastahl gefertigt. Die Töpfe können mit Doppelboden geliefert werden, damit sie geheizt werden können. Das Bett, auf dem alle Getriebe montiert sind, ist aus Nirostastahlblech gefertigt.