

**Kg**

12  
18  
22  
25  
30  
35  
40

# TAURO

IMPASTATRICE A SPIRALE TAURO DA BANCO



mod.	KW	peso Kg	a	b	c	volume vasca
Tauro 12	0,55	45	350	540	570	Lt. 16
Tauro 18	0,55	46	380	580	570	Lt. 21
Tauro 22	0,75	67	440	700	770	Lt. 29
Tauro 22 2v	0,8/1,1	67	440	700	770	Lt. 29
Tauro 25	0,75	72	440	700	770	Lt. 32
Tauro 25 2v	0,8/1,1	72	440	700	770	Lt. 32
Tauro 30	0,75	75	490	750	770	Lt. 41
Tauro 30 2v	0,8/1,1	75	490	750	770	Lt. 41
Tauro 35	1,1	92	490	750	830	Lt. 48
Tauro 35 2v	1,2/1,55	92	490	750	860	Lt. 48
Tauro 40	1,1	96	530	780	830	Lt. 59
Tauro 40 2v	1,2/1,55	98	530	780	830	Lt. 59
Tauro 35 A	1,2/1,55	94	490	750	910	Lt. 48
Tauro 40 A	1,2/1,55	102	530	780	910	Lt. 59

## Impastatrici a spirale Tauro

- Più potenti: le trasmissioni ad alto rendimento forniscono i valori di coppia sulla spirale fra i più elevati.
- Più affidabili: tutti i cinematicismi girano su cuscinetti a sfera prelubrificati. Le cinghie sono inestensibili. Nessuna manutenzione è richiesta.
- Pannello e comandi con guarnizioni a tenuta stagna.
- Nuovi carter con comandi frontali "comodi e visibili".
- Grigliati in acciaio inox AISI 304.
- Vasche con fondo molto arrotondato per evitare ristagni di farina.

Sono le impastatrici classiche per la pizzeria o per piccoli impasti da pane. La forma della spirale, il rapporto del suo diametro rispetto alla vasca, insieme al numero di giri di spirale e vasca forniscono i migliori risultati d'impasto, mentre la presenza del piantone centrale migliora il rendimento dell'impastatrice. Tutte le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox, l'apparecchiatura elettrica di comando, semplice e funzionale è rispondente alle normative vigenti.



## Spiral mixers Tauro line

- More powerful: the efficient transmissions supply the highest torque values on the spiral.
- More reliable: all the kinematic motions turn on pre-lubricated bearings. The belts are inextensible. No maintenance is necessary.
- Control panel, push buttons and timer with watertight seals.
- New upper cover with "easy to use and clearly visible" frontal controls.
- Stainless steel AISI 304 grid.
- Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation.

They are the classic kneaders for pizzeria or for mixing small quantities of bread dough. The shape of the spiral, the relationship of its diameter with the bowl, together with the spiral and bowl revolutions provide the best dough results, while the presence of the central shaft improves the efficiency of the kneading machine. All the parts in contact with the dough are in stainless steel, the simple and functional control panel respects the rules in force.



## Amasadoras a espiral "Tauro"

- Más potentes: las transmisiones de alto rendimiento proporcionan muy elevados valores de pares de fuerzas.
- Más fiables: todos los cinematicismos giran sobre cojinetes de rodamiento prelubricados. Las correas son inextensibles. No necesitan mantenimiento.
- Panel y mandos con guarniciones herméticas.
- Nuevo cárter con mandos frontales "cómodos y bien visibles".
- Rejillas en acero inoxidable AISI 304.
- Cubas con fondo muy redondeado para evitar cúmulos de harina.

Son amasadoras clásicas para pizzería o para pequeñas masas de pan. La forma de la espiral, la relación de su diámetro con respecto a la cuba y el número de giros de la espiral y de la cuba proveen los mejores resultados de amasado; y la presencia de la columna central mejora el rendimiento de la amasadora. Todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. El equipo eléctrico es de fácil manejo y funcional conforme a las normativas vigentes.



## Petrin spirale Tauro ligne

- Plus puissantes : les transmissions à grand rendement fournissent les valeurs de couple sur la spirale les plus élevées.
- Plus fiables : tous les cinématismes tournent sur des roulements à sphère pré lubrifiés. Les courroies sont inextensibles. Aucun entretien n'est nécessaire.
- Panneau et commandes avec garnitures étanches.
- Nouveau couvercle avec commandes frontales « pratiques et bien visibles ».
- Grille en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine.

Ce sont des pétrins classiques pour la pizzeria ou pour de petits pétrissage de pain. La forme de la spirale, son diamètre en rapport à la cuve, uni au nombre de tours de spirale et de cuve, fournissent les meilleurs résultats de pétrissage ; la présence du pivot central améliore le rendement du pétrin. Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. Le tableau électrique de commande répond aux normes en vigueur.