



Giò 50/60/80/100

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Double arm mixer with fixed bowl • *Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne*
Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe • *Amasadora de brazos zambullentes de batea fija*





Giò 50/60/80/100

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa da kg 50/60/80/100

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox.

La macchina con le sue 62 bracciate per minuto in IIa velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.

50/60/80/100 Kg Double arm mixer with fixed bowl

A silent and solid machine, planned and built according to most modern concepts preserving at the same time a great reliability. Movements operating in an oil bath, holded on cast iron and mounted on watertight ball bearings don't need maintenance. Kneading arms, the bowl, the accident prevention guard and the splash zone are all made of stainless steel. This machine in the 2nd speed (generating 62 beats per minute) is excellent for bakery and pastry doughs, also soft ones and those obtained from several additions. The standard version of this machine has two gears both with timers and is built in compliance with the law in force as for electricity, industrial injury and hygiene.

Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne von 50/60/80/100 kg

Die Maschine, nach den modernsten Begriffen entworfen und konstruiert, ist fest und leise und bewahrt die besten Eigenschaften von Robustheit und Zuverlässigkeit. Die Bewegungsteile im Oelbad, in Blöcken aus Gusseisen enthalten und auf dichten Kugellagern montiert, brauchen keine Wartung. Die Knetarme, die Wanne, das Schutzgitter und der „Splash-Raum“ sind aus rostfreiem Stahl.

Die Maschine mit ihren 62 Armumdrehungen pro Minute bei der zweiten Geschwindigkeit ist für Brot- und Feingebäcktaige geeignet, auch für weiche Produkte oder für Produkte, die aus mehreren Zusätzen gewonnen sind. Die Maschine ist in Standardversion mit 2 Zeitgeschwindigkeiten konstruiert und ist nach den gültigen elektrischen und hygienischen Normen sowie Unfallverhütungsnormen realisiert.

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe de 50/60/80/100 kg

Machine solide et silencieuse, projetée et réalisée selon les concepts les plus modernes gardant les meilleures caractéristiques de solidité et fiabilité. Les mouvements en bains d'huile placés dans des fusions en fonte et installés sur des roulements à billes à étanche d'eau, ne nécessitent pas d'entretien. Les bras pétrisseurs, la cuve, la protection contre les accidents, la zone splash sont en acier inox.

La machine avec ses 62 brassées par minute en 2° vitesse est idéale pour les pétrissages de pain et pâtisserie, même moelleux à plusieurs adjonctions. La machine est réalisée en version standard avec deux vitesses chacune avec timer et réalisée conformément aux lois en vigueur concernant la protection contre les accidents, l'électricité et l'hygiène.

Amasadora de brazos zambullentes de batea fija de 50/60/80/100 kg

Màquina sòlida y silenciosa, proyectada y construida segùn los mas modernos conceptos guardando una òptima solidèz.

Los mecanismos funcionan en un baño de aceite contenidos en fundición y estan instalados sobre cojnetes de bola no requieren manuntencción. Los brazos amasadores, la batea, la proteccion contra infortunios y la zona splash son de acero inoxidable.

Esta màquina, en la segunda velocidad con 62 sacadas por minuto, es ideal para masas de pan y pasteleria, tambièn masas blandas y obtenidas con muchas adjuntas. La amasadora, en su standard version tiene dos velocidades ambas con temporizador y es construida segun las reglas vigentes en materia eléctrica, contra infortunios y higiènica.

Dati tecnici - Technical data - Technische Daten - Informations techniques - Datos técnicos

Modello	1° Velocità*	2° Velocità*	Bracciate 1° vel.	Bracciate 2° vel	Capacità vasca	Peso	Larghezza	Lunghezza	Altezza
Model	1° Speed motor	2° Speed motor	Beats in 1° speed motor	Beats in 2° speed motor	Bowl capacity	Weight	Width	Length	Height
Modell	1° Gesch.	2° Gesch.	Armumdrehungen pro Minute bei der erste Gesch.	Armumdrehungen pro Minute bei der erste Gesch.	Volumen der Wanne	Gewicht	Breite	Länge	Höhe
Modèle	1° Vitesse	2° Vitesse	Brassées1° vitesse	Brassées 2° vitesse	Capacité de la cuve	Poids	largeur	longueur	hauteur
Tipo	1 velocidad	2 velocidad	Sacadas 1 velocidad	Sacadas 2 velocidad	Capacidad de batea	Peso	Ancho	Largo	Alto
	kW	kW	nr.	nr.	lt	Kg	mm	mm	mm
Giò 50	1,10	1,5	42	62	68	400	650	770	1445
Giò 60	1,10	1,5	42	62	80	402	650	770	1445
Giò 80	1,84	3,1	42	62	120	625	750	900	1660
Giò 100	1,84	3,1	42	62	145	630	750	920	1662

Macchine ed impianti per panifici, pasticcerie, pizzerie e pastifici
Nuove, usate, revisionate e rimesse a norma
Assistenza tecnica, ricambi, utensili e accessori

Giotec srl
Via Progresso, 90 - 36035 Marano Vic. (VI) Italy
Tel. 0445 560210 - Fax 0445 623608
www.giotec.net - e-mail: info@giotec.net