LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP



L'art délicat du pétrissage pour une meilleure expérience boulangère

Pétrins à spirale à cuve fixe

RISO

FR

La réussite du mélange est assurée par le rapport optimal entre la vitesse de l'outil à spirale et la révolution de la cuve. Cela réduit le temps de travail et confère homogénéité, oxygénation et raffinage à la pâte, tout en maintenant une température constante.



LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



FR

1. Nouvelles transmissions à courroies trapézoïdales avec poulie à double renvoi, tant pour l'outil à spirale que pour la cuve
2. Deux moteurs à double vitesse (moteur unique pour les modèles IRIS-030/040)
3. Structure en acier peint de forte épaisseur montée sur roues avec pieds d'appui
4. Panneau de commande : ÉLECTROMÉCANIQUE (A), NUMÉRIQUE (B), ÉCRAN TACTILE (C) ou ÉCRAN TACTILE 4.0 (D)
5. Protection de la cuve en ABS fermée ou avec grille en acier inoxydable





DES PÉTRISAGES UNIQUES AVEC LA TOUCHE ITALIENNE INCONFONDABLE POUR DES CRÉATIONS D'EXCELLENCE

FR

Conçue à l'aide des technologies de fabrication les plus modernes, la pétrisseuse IRIS réunit en une seule machine**l'expérience**, la **sécurité** au travail, le **design** et la **simplicité** d'utilisation. La gamme de pétrisseuses à spirale à cuve fixe est disponible avec **des capacités allant de 30 à 300 kg de pâte**. La machine est équipée de moteurs à deux vitesses tant pour l'outil à spirale que pour la cuve, et une version avec des moteurs plus puissants est disponible pour **les pâtes tenaces**. IRIS est également idéale pour **les pâtes à forte hydratation**.

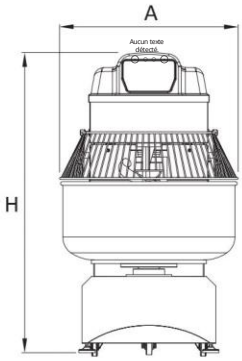
PANNEAU DE COMMANDES CERTIFIÉ POUR L'INDUSTRIE 4.0

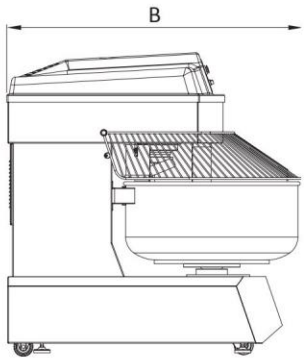


IRIS



FR Des pâtes uniques à la touche italienne incomparable, adaptées aussi bien aux pâtes à forte hydratation qu'aux pâtes fermes.





IRIS									
Modèle		Pâte		Farine	Vasca	Dimensions			Puissance
		Kg min	Kg max	kg	Lt.	A cm	B cm	H cm	kW
IRIS-030		2	30	20	54	57	89	119	1,9
IRIS-040		4	40	27	63	57	89	119	1,9
IRIS-060		5	60	36	95	64	101	139	4,6
IRIS-080	IRIS-080-D	6	80	50	127	75	119	145	4,6 / 5,7
IRIS-100	IRIS-100-D	8	100	65	145	75	119	145	5,7 / 6,5
IRIS-130	IRIS-130-D	12	130	80	193	85	140	150	6,9 / 9,5
IRIS-160	IRIS-160-D	15	160	100	250	95	156	160	8,5 / 12,5
IRIS-200	IRIS-200-D	17	200	125	275	95	156	160	8,5 / 12,5
IRIS-250	IRIS-250-D	22	250	150	320	105	163	160	9,7 / 17,2
IRIS-300	IRIS-300-D	27	300	180	420	113	173	166	12,5 / 17,2

OPTIONS



FR

- Sonde de température (E)
- Racleur
- Compteur de litres : doseur d'eau intégré (uniquement sur les modèles à écran numérique ou tactile)
- Transmission à vis sans fin renforcée pour les pâtes dures (1 60, 200, 250, 300)
- Protection de la cuve en ABS transparent



Découvrez tous les produits
LOGIUDICE !

La société se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications dans une optique d'amélioration continue de ses produits.
La Manufacture se réserve le droit d'apporter toute modification au produit dans le but d'en améliorer la qualité.

La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications dans le but d'améliorer sa propre gamme de produits.
L'entreprise se réserve le droit d'apporter toute modification dans le but d'améliorer continuellement ses produits.

09_2023



IRIS ARB - ARS



GEME JA



LOGIUDICE

Logiudice Forni srl, société
unipersonnelle
Via Macia, 14
37040 Arcole (VR) - Italie
Tél. +39 045 618 01 26
Fax +39 045 763 66 05
info@logiudiceforni.com

www.logiudiceforni.com



I MASTER PLUS

Membre de la Fédération CISQ
SYSTÈME DE GESTION CERTIFIÉ
ISO 9001



TITANE