



Kg.:  
12  
18  
22  
25  
30  
35  
40

# TAURO LINE AGGIORNAMENTO '07

*Pannello e comandi con guarnizioni a tenuta stagna*

*Nuovi carter con comandi frontali "comodi e visibili"*

*Grigliati in acciaio inox AISI 204*

*Vasche con fondo molto arrotondato per evitare ristagni di farina*





## IMPASTARICI 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 cinematismi 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 204
- 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 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 204 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 control panel respects the rules in force.



## KNETMASCHINEN TAURO

- STÄRKER: die mit hohem Wirkungsgrad Antriebe versorgen die auf die Spirale höchsten Drehmomentwerten.
- ZUVERLÄSSIGER: die Getriebe drehen auf nichtzuölende Kugellager. Die Riemen sind nicht dehnbar. Keine Wartung ist nötig.
- Tafel und Steuerungen mit dichten Dichtungen.
- Neuer Deckel mit „praktischen und gut zu sehen“ Stirnsteuerungen.
- Gitter aus Edelstahl AISI 204
- Kessel mit sehr gerundetem Boden um Mehlstauungen zu vermeiden

Diese sind die klassischen Knetter für Pizza oder für kleine Quantität von Brotteig. Die Form der Spirale, die Beziehung des Durchmessers mit dem Kessel und die Nummer der Spirale, und Kesseldrehungen ergeben die besten Teigergebnisse, dazu die Zentralwelle verbessert die Leistung der Knetmaschine. Alle Teile neben dem Teig sind aus Edelstahl und die elektrische Steuerung entspricht den Normen in Kraft.



## PETRINS SPIRALE TAURO LIGNE

- Plus puissantes: les transmissions à grand rendement fournissent les valeurs de couple sur la spirale les plus élevés.
- Plus fiables: tous les cinématismes tournent sur des roulements à sphère prélubrifiés. 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 in acier inoxydable AISI 204
- Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine.

Ce sont des pétrins classiques pour la pizzeria ou pour de petits pétrissages de pain. La forme de la spirale, son diamètre en rapport à la cuve, uni au nombre de tours de spirale et cuve, fournissent les meilleurs résultats de pétrissage; la présence du pivot centrale 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.

Kg.:

12  
18  
22  
25  
30  
35  
40

# TAURO LINE



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

