

Mixers Line

TUFF / TWINTECH



**DOUBLE-ARM MIXERS
IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI**

DOUBLE-ARM MIXERS

TECHNICAL FEATURES

- + Structure of painted steel mounted on wheels
- + Fixed bowl of inox steel
- + Bowl guard of transparent AR and steel
- + Mixing arms of inox steel and upper part of cast-iron; one arm adjustable in height for all models
- + Fixed arms of inox steel for TWINTECH30 models
- + Gears in oil-bath for TUFF models - Gears of Technopolymer (no oil) for TWINTECH models
- + Standard no. of beats/minute for all models: min. 40 – max. 60
- + No. beats/minute on TUFF HYDRO: min. 35 – max 80 (ARMS)
- + RPM on TUFF HYDRO: min. 5 – max. 14 (BOWL)
- + Standard voltage: 400/3 ph/50 Hz
- + **TUFF**: 2 speeds, manually operated – **TUFF 2T**: 2 speeds, 2 digital timers – **TUFF INV**: variable speed, 1 digital timer – **TUFF HYDRO**: variable speed different for bowl and arms, touch screen
- + **TWINTECH 2T**: 2 speeds, 2 digital timers
TWINTECH INV: variable speed, 1 digital timer

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI

CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Struttura in acciaio verniciato su ruote
- + Vasca fissa in acciaio inox di grosso spessore
- + Riparo in AR trasparente e acciaio
- + Bracci impastatori in inox e parte superiore in ghisa, di cui uno sollevabile in altezza per tutti i modelli
- + Bracci in inox e fissi per i modelli TWINTECH30
- + Ingranaggi in bagno d'olio per TUFF - Ingranaggi in Tecnopolimero (no olio) per TWINTECH
- + Nr. battute/minuto di serie: min. 40 – max. 60
- + Nr. battute/minuto in TUFF HYDRO: min. 35 – max 80 (BRACCI)
- + GIRI MINUTO in TUFF HYDRO: min. 5 – max. 14 (VASCA)
- + Voltaggio di serie: 400/3 ph/50 Hz
- + **TUFF**: 2 velocità, funzionamento manuale – **TUFF 2T**: 2 velocità e 2 timer digitali – **TUFF INV**: velocità variabile, 1 timer digitale – **TUFF HYDRO**: velocità variabile diversa per vasca e bracci, touch screen
- + **TWINTECH 2T**: 2 velocità e 2 timer digitali
TWINTECH INV: velocità variabile, 1 timer digitale

Control panel TUFF.

Pannello di controllo TUFF.



Control panel / Pannello di controllo

TUFF 2T/TWINTECH 2T.



Control panel / Pannello di controllo

TUFF INV/TWINTECH INV



Control panel TUFF HYDRO.

Pannello di controllo TUFF HYDRO.



| MIXERS LINE | | TUFF 45 | TUFF 55 | TUFF 65 | TUFF 95 | TUFF 110 | TUFF 130 | TUFF 160 |
|---|-----|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------|--------------------|
| Dough capacity * | Kg | 46 | 57 | 64 | 100 | 110 | 130 | 155 |
| Flour capacity (min-max) * | Kg | Min. 2 Max. 27 | Min. 2 Max. 32 | Min. 2 Max. 38 | Min. 5 Max. 48 | Min. 5 Max. 62 | Min. 10 Max. 75 | Min. 10 Max. 96 |
| Bowl volume | Lt | 67 | 81 | 95 | 145 | 157 | 187 | 221 |
| Bowl diameter | mm | 540 | 550 | 550 | 680 | 680 | 780 | 780 |
| Bowl height | mm | 292 | 342 | 390 | 400 | 430 | 390 | 460 |
| Dimensions WxDxH | cm | 65x87x133 | 65x88x140 | 65x87x142 | 81x107x164 | 81x107x167 | 93x110x184 | 93x110x191 |
| Weight | Kg | 296 | 299 | 300 | 489 | 490 | 736 | 745 |
| Speed mod. TUFF/2T | nr. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Speed Mod. TUFF INV/HYDRO | nr. | Variable | Variable | Variable | Variable | Variable | Variable | Variable |
| Beats/min. (min-max) mod. TUFF/2T/INV | nr. | 40-60 | 40-60 | 40-60 | 40-60 | 40-60 | 40-60 | 40-60 |
| Beats/min. (min/max) RPM (min/max) mod. TUFF HYDRO | nr. | Arm (35-80) Bowl (5-14) | Arm (35-80) Bowl (5-14) | Arm (35-80) Bowl (5-14) | Arm (35-80) Bowl (5-14) | Arm (35-80) Bowl (5-14) | / | / |
| Power TUFF | kW | 1,5/2,2 | 1,5 / 2,2 | 1,5 / 2,2 | 2 / 3,2 | 2 / 3,2 | 3,7 / 5,9 | 3,7 / 5,9 |
| Power TUFF INV e HYDRO | kW | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 3,2 | 3,2 | 5,9 | 5,9 |

*Average capacity with 50-55% water - Capacità media con 50-55% di acqua



TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160
TUFF HYDRO 45 55 65 95 110
BREVETTATA PATENTED TWINTECH 2T/INV 30 45 55



TWINTTECH 30 2T

TUFF 55 2T /TWINTTECH 55 2T

TUFF 45 INV/TWINTTECH 45 INV

TUFF 65 HYDRO

| MIXERS LINE | | TWINTTECH 30 | TWINTTECH 45 | TWINTTECH 55 |
|---|-----|-------------------|-------------------|-------------------|
| Dough capacity * | Kg | 33 | 46 | 57 |
| Flour capacity (min-max) * | Kg | Min. 2 Max. 18 | Min. 2 Max. 27 | Min. 2 Max. 32 |
| Bowl volume | Lt | 47 | 67 | 81 |
| Bowl diameter | mm | 452 | 540 | 550 |
| Bowl height | mm | 302 | 292 | 342 |
| Dimensions WxDxH | cm | 66x76x123 | 69x87x133 | 69x88x140 |
| Weight | Kg | 235 | 265 | 272 |
| Speed for mod. TWINTTECH 2T | nr. | 2 | 2 | 2 |
| Speed for mod. TWINTTECH INV | nr. | Variable | Variable | Variable |
| Beats/min. (min-max) mod. TWINTTECH 2T/ INV | nr. | 40-60 | 40-60 | 40-60 |
| Power TWINTTECH 2T | kW | 1,1 / 1,6 | 1,1 / 1,6 | 1,1 / 1,6 |
| Power TWINTTECH INV | kW | 1,6 | 1,6 | 1,6 |

*Average capacity with +55% water - Capacità media con +55% di acqua