

TUFF 10 / TUFF 10 EL

impastatrici tuffante

double arm mixers



TUFF 10 ORANGE



TUFF 10



TUFF 10 EL

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare grigia o arancio
- Vasca con bordo rinforzato in acciaio AISI 304
- Coperchio vasca in PETG trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Braccia inox smontabili per la pulizia con protezione in acciaio facilmente smontabile, con incastro a baionetta
- Velocità braccia da 35 a 70 battute minuto

TUFF 10 EL

- Versione con controllo elettronico touch avanzato
- Permette di impostare 8 programmi personali con diverse fasi di velocità e tempo
- Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale SRCS
- Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
- Industry 4.0 ready

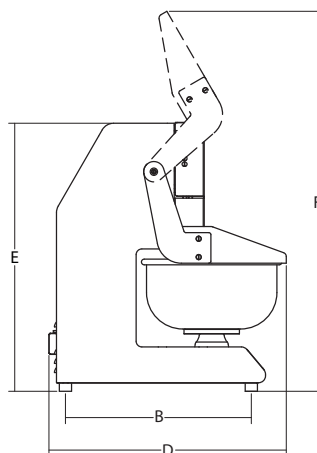
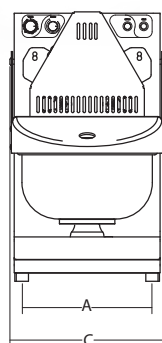
- Body frame in thick C40 steel
- Food-grade epoxy anti-scratch enamelled body
- Available in grey or orange
- Bowl with reinforced edge in AISI 304 steel
- Bowl lid in transparent PETG with hole for adding product while processing
- Removable stainless steel arms and protection for an easy cleaning
- Arm speed from 35 to 70 beats per minute

TUFF 10 EL

- Touch control advanced version
- It allows you to set 8 personal programs with different speed and time phases
- Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the SRCS portal
- User friendly free control APP for the management of programs and processing logs



Industria 4.0



Braccia inox smontabili
Removable stainless steel arms

															
	watt/HP	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
TUFF 10	750/1	1ph	6 ÷ 14	10	6 - 7	ø 320xh.165	318	456	379	582	658	933	61	750x580x800	73
TUFF 10 EL	750/1	1ph	6 ÷ 14	10	6 - 7	ø 320xh.165	318	456	379	582	658	933	61	750x580x800	73