



sottoriva

Your future, our technology



EVO

Impastatrice a spirale a vasca estraibile
Removable bowl spiral mixer

Impastatrice a spirale a vasca estraibile

Removable bowl spiral mixer



EVO

Impastatrice a spirale a vasca estraibile con una struttura in lamiera di acciaio di grosso spessore. La spirale e la vasca, in acciaio inox, assicurano una elevata resistenza. Due velocità di rotazione della spirale, con tempi d'impasto impostabili sui due timer (uno per ogni velocità) situati sul pannello comandi. Il passaggio da velocità d'impasto bassa ad elevata avviene automaticamente, con la possibilità d'inversione del senso di rotazione della vasca solo in 1° velocità. La testata della macchina è montata con un esclusivo dispositivo di sollevamento idraulico che, nella fase d'impasto, neutralizza le sollecitazioni trasmesse dall'utensile impastatore. La trasmissione del moto della vasca è resa possibile da un dispositivo speciale comandato da una trasmissione a cinghia.

- › Vasca, spirale, piantone e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- › Inversione rotazione vasca.
- › Due temporizzatori con scambio automatico.
- › Struttura in acciaio di grosso spessore.
- › Componenti elettrici e pompa idraulica sono inseriti all'interno della macchina per salvaguardare gli spazi e sono facilmente accessibili per la manutenzione.
- › Rialzata da terra per una semplice pulizia.
- › Il sollevamento idraulico della testa e il meccanismo di aggancio vasca assicurano un buon aggancio della vasca e un movimento delicato del sollevamento della testa e della vasca.
- › Per questo modello di impastatrice sono disponibili i nostri sollevatori - rovesciatori di carrelli sia a catena che idraulici.
- › La partenza, il sollevamento e l'abbassamento della macchina avvengono facilmente tramite pulsanti posti sull'impugnatura del carrello.
- › Movimento vasca con ingranaggi in bagno d'olio per ottenere un movimento fluido ed evitare lo slittamento della vasca.

È disponibile un'ampia gamma di optional:

- › Motori dotati di inverter.
- › Quadro comandi touch screen.
- › Scheda elettronica per la misurazione della temperatura.

Removable bowl spiral mixer. Thick steel sheet structure. High resistance stainless steel spiral and stainless steel bowl. Two speeds spiral rotation with mixing time to set by two timers (one for each speed) placed on the control panel. The change from low mixing speed to high mixing speed happens automatically. Possibility to reverse the bowl rotation direction at 1st speed. The machine head is equipped with a special hydraulic lifting device which during the mixing phase permits to avoid the stress transmitted by the mixing tool. Motion transmission of the bowl by a special device controlled by high performance belt transmission.

- › *Stainless steel bowl, spiral, breaker bar and safety guard.*
- › *Reversible bowl rotation.*
- › *Two timers with automatic changeover.*
- › *Heavy duty frame.*
- › *The electrical components and the hydraulic pump are located inside the machine to save space. They are easily accessible for maintenance.*
- › *Raised from the floor in order to allow a easy cleaning.*
- › *Hydraulic head lift and bowl-docking mechanism insures positive bowl locking and smooth action of automatic head lift and bowl.*
- › *Hydraulic and chain drive bowl lifts available.*
- › *The start / lifting / lowering of the machine is adjustable by means of the buttons situated in the bowl handle for an easy operation.*
- › *Bowl drive by gear box and locked pin in oil bath in order to have a smooth movement and avoid bowl slip.*

A wide range of optionals is available:

- › *Motors equipped with inverters.*
- › *Touch screen control panel.*
- › *Electronic card for the measurement of temperature.*

Impastatrice a spirale a vasca estraibile *Removable bowl spiral mixer*

 **sottoriva**



Facile inserimento del carrello con il sistema di aggancio idraulico automatico. Un'importante caratteristica della nuova impastatrice EVO è la movimentazione della vasca tramite giunto ad inserimento meccanico che evita slittamenti nella trazione della vasca.

Macchina completamente rialzata da terra per poter effettuare con facilità la pulizia del pavimento.

Easy trolley insertion thanks to the automatic hydraulic hooking. Handling of the bowl through mechanical joint is a very important feature of this machine; this device avoids bowl drive slipping.

Machine completely raised for the floor in order to allow an easy cleaning.



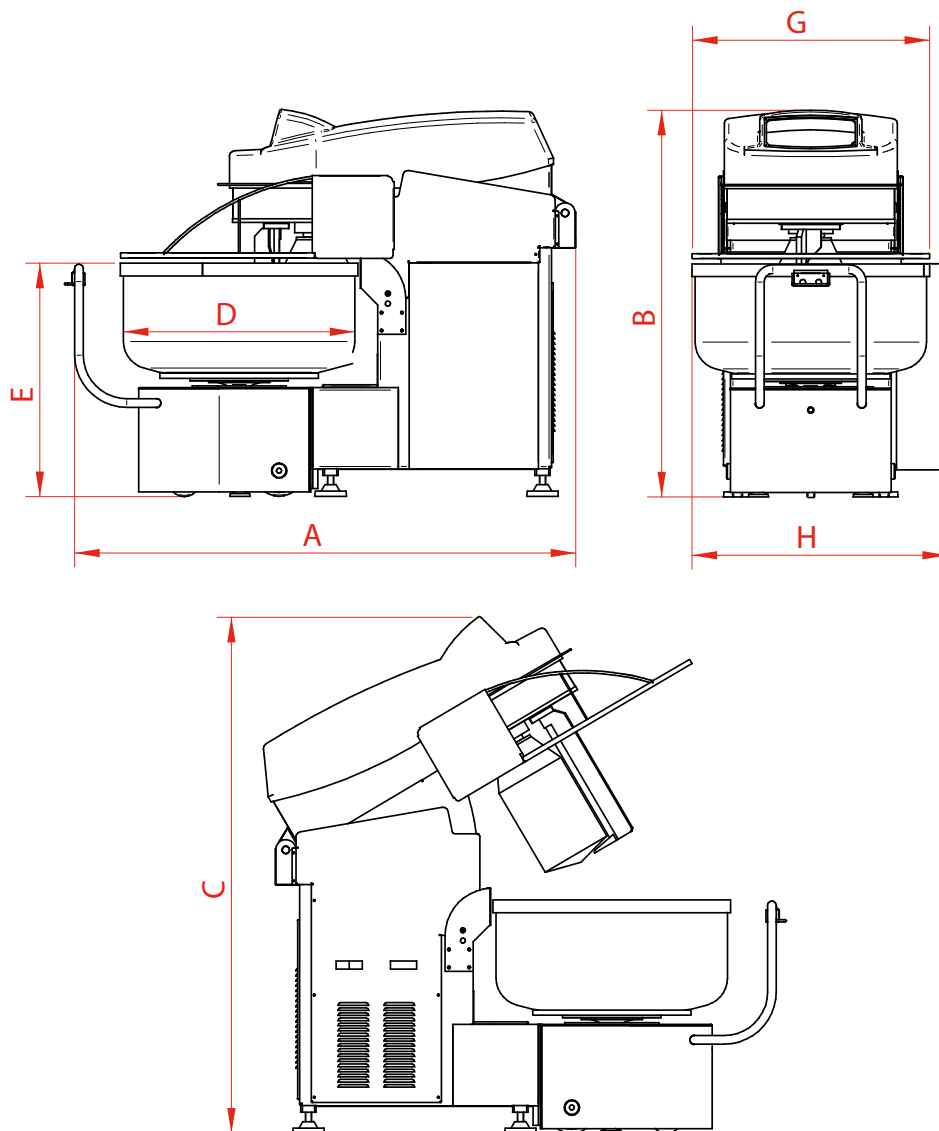
MODEL	Potenza motore vasca <i>Bowl motor power</i>	Potenza motore utensile impastatore <i>Mixing tool uprated motor power</i>	Volume vasca <i>Bowl volume</i>
EVO 130	1.1 kw	3.7 - 5.9 kw	190 l
EVO 160	1.1 kw	4.8 - 7.5 kw	261 l
EVO 200	1.1 kw	4.8 - 7.5 kw	286 l
EVO 250	1.5 kw	5.9 - 10.3 kw	398 l
EVO 300	1.5 kw	5.9 - 10.3 kw	435 l

MODEL	Massa macchina <i>Machine mass</i>	Massa con imballo <i>Packing machine mass</i>	Misure con imballo <i>Packing dimensions</i> L x P x H
EVO 130	900 kg	990 kg	2200 x 1140 x 1600 mm
EVO 160	1090 kg	1175 kg	2200 x 1140 x 2160 mm
EVO 200	1095 kg	1190 kg	2200 x 1140 x 2160 mm
EVO 250	1275 kg	1370 kg	2200 x 1140 x 2160 mm
EVO 300	1280 kg	1375 kg	2200 x 1140 x 2160 mm



Caratteristiche tecniche

Technical features



MODEL	A		B		C		D		E		G		H	
	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch
EVO 130	1800	71	1470	58	1970	78	805	32	874	34	830	33	952	38
EVO 160	1960	77	1520	60	2020	80	900	35	913	36	930	37	1000	39
EVO 200	1960	77	1520	60	2020	80	900	35	953	37	930	37	1000	39
EVO 250	2170	85	1570	62	2070	82	1055	41	967	38	1085	43	1100	43
EVO 300	2170	85	1570	62	2070	82	1055	41	1005	39	1085	43	1100	43

D: Diametro interno vasca / Internal bowl diameter

G: Diametro esterno riparo / External cover diameter



SOTTORIVA S.p.A.

Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) ITALIA

Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155

sottoriva@sottoriva.com
www.sottoriva.com



SOTTORIVA AMERICA INC

620- C Griffith Road Charlotte,
NC 28217 - USA

Tel: +1-704-714-5880

Fax: +1-704-714-5881

sottorivaamerica@sottoriva.com
www.sottoriva.com